

Dolny Czarnuch Chocolate

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **24.6**
- Styl **Schwarzbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.5 kg (63.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (29.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	35 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Junga	20 g	15 min	10.9 %