

# Hrabia

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **26.2**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I | 0.76 kg (76%) | 79 %       | 16  |
| Dodatek | Briess - Barley Flakes     | 0.19 kg (19%) | 70 %       | 3   |
| Ziarno  | Czekoladowy                | 0.04 kg (4%)  | 60 %       | 788 |
| Ziarno  | Jęczmień palony            | 0.01 kg (1%)  | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings | 10 g  | 20 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Kent Goldings | 15 g  | 60 min | 5.5 %      |