

# 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 %