

Leniwy Czarnuch

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **27.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (43.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (29%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (14.5%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.2%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Bullion	50 g	20 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Bullion	50 g	10 dni	7.75 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	322 ml	Fermentis