

## little black

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **35**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (8.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.2%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	13.2 %