

## Pokój z widokiem na czarną dziurę

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **55**
- SRM **25.5**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (51.7%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (25.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.3%)	68 %	1202
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.3%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska sechlońska	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	14 dni