

## sweet black thing

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **19**
- SRM **34.4**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.7 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (6%)	68 %	601
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.35 kg (5.3%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %