

## Zgorzkniała Czekolada 2

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **26.7**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann żytni Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	70 %	1050
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	70 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.8%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %