

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **35.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (40.3%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (40.3%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (4.8%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Sabro	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis