

## Dotyk księdza

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **32.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (73.5%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.22 kg (8.1%)	55 %	1100
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (3.7%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	10 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- 14-5  
9 mar 2023, 01:05