

## Gines zima

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **41.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 2.5 kg (32.9%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1.5 kg (19.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.2%)   | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 1.5 kg (19.7%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (6.6%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący          | 0.6 kg (7.9%)  | 68 %       | 1300 |