

## Kurdupel 2

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.4**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (61.5%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.175 kg (3.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (34.9%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5 %