Murzynowo

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **43.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg *(60%)*	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg *(10%)*	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I special	0.5 kg *(10%)*	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg *(8%)*	73 %	1001
Ziarno	crystal 160 ebc	0.3 kg *(6%)*	78 %	160
Ziarno	Carafa II special	0.2 kg *(4%)*	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg *(2%)*	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	1 dni	12 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.