

Peanut butter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **16**
- SRM **42.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (12.5%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carared	0.8 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (6.3%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.3%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.5%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	masło orzechowe w proszku	1130 g	Fermentacja cicha	10 dni