

## Plymouth

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **32**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt  | 3.5 kg (79.5%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Barley, Flaked          | 0.5 kg (11.4%) | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.2 kg (4.5%)  | 60 %       | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony         | 0.2 kg (4.5%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 35 g  | 30 min | 10.5 %     |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 500 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kawa    | 150 g | Gotowanie | 10 min |