

Północnica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **34.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (74.8%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony obłuszczony	0.25 kg (4.7%)	65 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	50 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
b4	Ale	Suche	10 g	Bulldog