

## Restart

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **38.8**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Pale Ale (Strzegom)    | 1.5 kg (64.5%)  | 79 %       | 7    |
| Ziarno | Żytni                       | 0.5 kg (21.5%)  | 85 %       | 8    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (8.6%)   | 68 %       | 800  |
| Ziarno | Strzegom Barwiący           | 0.125 kg (5.4%) | 68 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Perle (PL)        | 33 g  | 30 min | 4.2 %      |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 45 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial        | 10 g  | 0 min  | 8.7 %      |
| Na zimno                  | Centennial        | 15 g  | 3 dni  | 9.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 4.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g   | Gotowanie | 20 min |

### Notatki

- 01.02.2025  
8 paź 2018, 09:08