

Słodziak

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **19**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (28.8%)	80 %	16
Ziarno	Vienna Malt	2.5 kg (48.1%)	78 %	8
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (19.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszenny Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Xja436	30 g	20 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Xja	20 g	5 min	15.2 %