

#11

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **18.7**
- Styl **Dry 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Black	0.25 kg (7.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (49.3%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	super jasny	0.5 kg (14.5%)	--- %	---
Cukier	diamant	1 kg (29%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Po warzeniu brzezka miała 13,4 BLG
16.03 złane na cichą
7 mar 2018, 12:23