

## 12 ° (Wheat Stout)

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **63.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (28.6%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	3 kg (42.9%)	85 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (7.1%)	75 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (7.1%)	78 %	8
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.5 kg (7.1%)	55 %	1084

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	30 min	5 %
Gotowanie	Vanguard	50 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	30 min	10 %