

2w1 baza ciemne

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **33.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (74.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (12.4%)	79 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.55 kg (6.8%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.1%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	2 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	2 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ebengarden	Szampańskie	Gęstwa	50 ml	---