

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 % |

Drożdze

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