

#31 AS

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **28.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Kawowy CastleMalting	0.2 kg (3.6%)	75.5 %	500
Ziarno	Black of Black	0.2 kg (3.6%)	7.2 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale