

#47

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **34.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.5 kg (74.5%)	78 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (6.4%)	75 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.3%)	73 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	1500
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	0.5 kg (10.6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	7 %