

## #7

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **67.2**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (58.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (14%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (5.8%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	5 g	5 min	17 %
Na zimno	El Dorado	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Summit	10 g	3 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---