

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **53**
- SRM **44.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.1%)	71 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III special	0.2 kg (5.6%)	70 %	1500
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (5.6%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	11.7 %

Notatki

- hopstant 78c simcoe 25g, centennial 25g 25 min
21 paź 2019, 23:50