

## !8stka

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **69.5**
- Styl **Dry 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.65 kg (14%)	99 %	9
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg (73.1%)	80 %	650
Cukier	cukier	0.6 kg (12.9%)	100 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Challenger	15 g	5 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis