95

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **44**
- SRM **25.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg *(82.6%)*	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg *(7.6%)*	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg *(6.1%)*	55 %	985
Ziarno	Carafa III special	0.12 kg *(3.7%)*	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	80 min	10 %
Gotowanie	Tradition	15 g	30 min	5.5 %

Notatki

- xD
  16 lip 2020, 02:49