

A S...S...SĄCZCIE TO ŻYTO

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **51.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	50 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (35.1%)	72 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (35.1%)	73 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy żytni ciemny	1.2 kg (24.7%)	73 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	16 g	60 min	15 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	7 dni	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale