

## Almost like the blues

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **33.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (15.2%)	85 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (45.5%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (15.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.6%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (7.6%)	71 %	600
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.1 kg (1.5%)	60 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	5 dni	12.5 %

### Drożdże

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