

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **79**
- SRM **27.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.85 kg (67%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (20.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.7 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis