

AS

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **82**
- SRM **34.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3 kg (81.1%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (5.4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.7%)	55 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (8.1%)	70 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	16.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's