

AS lvl 3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **39**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.3 kg (6.1%)	73 %	20
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.1%)	61 %	5
Ziarno	Briess - Black Malt	0.3 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.1%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.1%)	55 %	985

Notatki

- zacieranie 17,5l wystadzenie 9l
KM 80 1,2ml KM88% 1,08ml
do całości 1,7 gipsu i 8g kredy
24 sie 2021, 00:17