

## Atak klonów/Klon BA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **33**
- SRM **34.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (48.3%)	80 %	5
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.8%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.45 kg (6.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (10.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.65 kg (9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	syrop klonowy	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	syrop klonowy	1 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	syrop klonowy	1 g	Butelkowanie	---

Inne	płatki dębowe z black tears	1 g	Fermentacja cicha	7 dni
------	--------------------------------	-----	-------------------	-------

### Notatki

- refermentowane syropem klonowym  
podzielone na pół i do jednej wersji płatki dębowe  
*1 wrz 2022, 00:13*