

## Beetroot

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **55**
- SRM **63.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (33.4%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (20.1%)	77 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.33 kg (11%)	71 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.33 kg (11%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.16 kg (5.4%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.17 kg (5.7%)	55 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13.5 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %