

# CHAOS

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **48**
- SRM **45.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Castelmalting Torfowy	1 kg (8.3%)	79 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (8.3%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (5%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (4.2%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (4.2%)	82 %	5
Ziarno	Jęczmień palony castelmalting	0.3 kg (2.5%)	55 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (2.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.5%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	5 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-071 Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega Yeast