

## Coś na gorąco

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **38**
- SRM **57.7**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.8%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (6.9%)	70 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.4%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.4%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile