

cuś

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **65**
- SRM **34.7**
- Styl **American 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	7 dni