

Czarny Gejfrut

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **58**
- SRM **34.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.5 kg (6.8%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (4.1%)	75 %	2
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	simcoe	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	13 %

Drożdże

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