

Czarny wyśłodek

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.75 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	18.75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Equinox	22.5 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	37.5 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy curacao	15 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Piwo robione na wystodzinach z warki #8 (Risssuję)
16 paź 2017, 13:31