

czeko orendż stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **49.8**
- Styl **Sweet 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4.3 kg (68.8%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (4%)	71 %	300
Ziarno	Carafa	0.35 kg (5.6%)	70 %	900
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (8%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Bramling	25 g	10 min	6 %

Drożdże

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