

## Dębowe Mocne

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **3.6**

### 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (94.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (5.7%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	300 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe średnio palone	50 g	Fermentacja cicha	30 dni