

## Działka 1

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **16.7**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (65.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (8.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.6%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Zacieranie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %
Zacieranie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

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