

Eclipse

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **69**
- SRM **35.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.7 kg (70%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.24 kg (9.9%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.13 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.13 kg (5.3%)	73 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.13 kg (5.3%)	70 %	1400
Ziarno	Żytni	0.1 kg (4.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	12.8 %
Whirlpool	Azacca	25 g	20 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	80 ml	Fermentum Mobile