

Eksperyment AS

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **28.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.4%)	60 %	3
Ziarno	brown fawcett	0.05 kg (1.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.6%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	20 g	1 min	17.2 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	5 min	12.1 %
Whirlpool	Idaho 7	20 g	1 min	12.7 %
Na zimno	Idaho 7	20 g	2 dni	12.7 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	13.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia CaCO_3	7 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	soda oczyszczona	1 g	Zacieranie	69 min
-----------------	------------------	-----	------------	--------