

## Everett

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **30**
- SRM **23.8**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.1 kg (72.9%)	80 %	7
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.45 kg (5.4%)	72 %	4
Ziarno	caramalt	0.57 kg (6.8%)	--- %	---
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.23 kg (2.7%)	75 %	20
Ziarno	chocolate	0.45 kg (5.4%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.57 kg (6.8%)	55 %	591

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

### Notatki

- Dla pierwszej warki użyłem WLP002 English ale gestwa z poprzedniej warki. Nie dosypałem roasted barley.  
*7 maj 2018, 12:07*