

FOREST STOUT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **37.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.85 kg (54.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.4%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (4.4%)	71 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (3.7%)	55 %	1000
Ziarno	Special B Malt	0.125 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.125 kg (3.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	70 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	91.67 ml	---

Notatki

- filtracja przez gałęzie świerku
16 cze 2021, 18:03