

gines

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **22**
- SRM **28.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (67.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (5.6%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.2%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %