

## Gines zima

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU ---
- SRM **41.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (32.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (19.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (19.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.6 kg (7.9%)	68 %	1300