

## Gornikow 8

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **26.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (4.3%)	60 %	827
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.3%)	78 %	400
Cukier	laktoza	0.5 kg (10.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %