

Hoppy nigga !

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt jasny	1.7 kg (44.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Ekstrakt ciemny	1.7 kg (44.7%)	80 %	650
Dodatek	Palony jęczmień	0.3 kg (7.9%)	80 %	1150
Dodatek	carafa	0.1 kg (2.6%)	80 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	simcoe	8 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis