

## KN

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **30**
- SRM **33.7**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4900 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4949 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5048 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1190 L**
- Całkowita objętość zacieru **2380 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	150 kg (12.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	750 kg (63%)	80 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	90 kg (7.6%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	50 kg (4.2%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	25 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	100 kg (8.4%)	70 %	1034
Ziarno	Roasted Barley	25 kg (2.1%)	55 %	591

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6000 g	60 min	11 %