

## Księżyc w nowiu

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **34.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 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	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (39.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Rye Malt	3 kg (39.5%)	80 %	7
Ziarno	Cararye	0.5 kg (6.6%)	73 %	115
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.3%)	20 %	650
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Black Malt	0.3 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (3.3%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	1 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale