# Las Sherwood

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **29**
- Styl **Brown Porter**

## 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 brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg *(74.1%)* | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.5 kg *(9.3%)* | 72 % | 180 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg *(3.7%)* | 71 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg *(9.3%)* | 70 % | 299 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.2 kg *(3.7%)* | 70 % | 837 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 15 g | 5 min | 4.5 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| LalBrew Nottingham | Ale | Suche | 11 g | --- |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.