

Lord Jim (postkolonialny stout draft)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **63.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (53.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	1 kg (13.3%)	70 %	1034
Ziarno	Żytmi	0.7 kg (9.3%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Wędzony bukiem	0.3 kg (4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	16 g	60 min	15 %
Gotowanie	Vic Secret	12 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	2 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	80 g	0 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól morską	15 g	Gotowanie	15 min