

Lumberjack

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **30.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (13.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	60 %	788
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10.8%)	60 %	3