

# Morawiecki chcesz Murzyna

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **49**
- SRM **29.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (29.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	2 kg (19.9%)	85 %	14
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Special X	0.5 kg (5%)	75 %	300
Dodatek	Oats, Flaked	0.8 kg (8%)	80 %	2
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (29.9%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	ADHA527	50 g	5 min	14.4 %