

murzyn

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **12 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (85%)	81 %	620
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (7.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (7.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	35 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.8 %
Na zimno	Cascade	40 g	2 dni	6 %

Drożdże

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