

Murzynowo

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **43.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (60%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 0.5 kg (10%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I special | 0.5 kg (10%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.4 kg (8%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | crystal 160 ebc | 0.3 kg (6%) | 78 % | 160 |
| Ziarno | Carafa II special | 0.2 kg (4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (2%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 0 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 60 g | 1 dni | 12 % |