

Niedogaszony ala Niedorznięty z Pinty

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **78**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (47.2%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.7 kg (13.2%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.7 kg (13.2%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.7 kg (13.2%)	68 %	1202
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.7 kg (13.2%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	55 min	11.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis safspirit malt (do whisky)	Ale	Suche	15 g	Fermentis