

No. 14.5

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **62**
- SRM **44.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (64.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (10.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (7.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (7.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.1 kg (2.6%)	74 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis