

## noname2

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **6.2**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (71.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0 kg	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0 kg	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0 kg	68 %	1300
Cukier	glukoza	0.5 kg (14.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	0 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	0 g	10 min	4 %