

nr1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **57.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny WES	1.7 kg (77.3%)	90 %	621
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (22.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Na zimno	Cascade	17 g	7 dni	6 %
Na zimno	Marynka	8 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Notatki

- 13,5 litra wody nastawione rozcieńczone 5 litrami zimnej wody przed butelkowaniem 2blg
5 kwi 2020, 20:54