

## Piwo #1

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **50.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (47.2%)	80 %	700
Płynny ekstrakt	coopers Stout	1.7 kg (47.2%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.2 kg (5.6%)	99 %	9

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis