

## Piwo z resztek

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **35.3**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (7.9%)	68 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Tettnager	10 g	60 min	3.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Gotowanie	5 min