

## 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<br>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 |