

## PolishHops Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **37.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9.4%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.8%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Izabella	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Izabella	10 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Izabella	10 g	3 dni	5.1 %
Na zimno	Oktawia	20 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

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