

Popon

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **48**
- SRM **52.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (33.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (16.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (5.1%)	70 %	1400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (5.1%)	70 %	812
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy	0.15 kg (5.1%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simco	45 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella	45 g	5 min	13.4 %
Whirlpool	Ella (AUS)	45 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Simcoe	45 g	0 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis