

prawie stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **41**
- SRM **22.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (70.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1.15 kg (16.3%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.1%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.35 kg (5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	marynka	20 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	citra	15 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	mosaic	20 g	10 min	11.5 %
Whirlpool	citra	15 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	mosaic	20 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	lubelski	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min