

Restart

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **38.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	1.5 kg (64.5%)	79 %	7
Ziarno	Żytni	0.5 kg (21.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (8.6%)	68 %	800
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.125 kg (5.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle (PL)	33 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	8.7 %
Na zimno	Centennial	15 g	3 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- 01.02.2025
8 paź 2018, 09:08