

## Równonoc 2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **47.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.25 kg (67.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.87 kg (11.3%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.37 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.37 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.37 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	37 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	25 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	40 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	1 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	0 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---