

Rozpoznanie Bojem

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **80**
- SRM **26.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (4.2%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (12.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	25 g	30 min	16.3 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	25 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Summer (AUS)	50 g	0 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM
-----------------	-----	--------	-------	----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Skybury Fancy (AUS)	100 g	Gotowanie	5 min