

simcoe stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **31.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (66.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (11.6%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.04 kg (1.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.15 kg (4.4%)	75 %	177
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (7.3%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lutra	Ale	Płynne	150 ml	omega