

# ŚLONSKO NOC

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **39.4**
- Styl **Foreign Extra 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	COLORADO PALE BASE MALT VIKING MALT	4.7 kg (81%)	--- %	5
Ziarno	CZEKOLADOWY 1200 EBC VIKING MALT	0.3 kg (5.2%)	--- %	1200
Ziarno	BARWIĄCY VIKING MALT 1300-1600 EBC	0.5 kg (8.6%)	--- %	1300
Dodatek	PŁATKI JĘCZMIENNE	0.3 kg (5.2%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	MARYNKA 10.5 AA	30 g	70 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	2000 ml	Fermentum Mobile