

## sRaucik

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **52**
- SRM **43.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt Dark	1 kg (40.8%)	78 %	28
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	1 kg (40.8%)	80 %	7
Ziarno	Carafa Special III (Weyermann)	0.2 kg (8.2%)	75.74 %	1253
Ziarno	Viking Chocolate Dark Malt	0.15 kg (6.1%)	71 %	1218
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.1 kg (4.1%)	70 %	1489

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Summit	25 g	5 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Płynne	150 ml	Omega