

## Stałek v2

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **21**
- SRM **24.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.25 kg (68.4%)	78 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (21.1%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann Carafa Special	0.25 kg (5.3%)	80 %	800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs