

świerkowy Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **28.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (3.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.9%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.9%)	73 %	80
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.9%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga pl	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook pl	20 g	10 min	9 %
Gotowanie	chinook pl	20 g	0 min	9 %
Whirlpool	chinook pl	10 g	20 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	333 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pędy świerku	80 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	pędy świerku	50 g	Gotowanie	0 min

Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kreda (węglan wapnia)	8 g	Zacieranie	8 min