

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 |