

Taciewiak

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **31.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale zero	9 kg (87.4%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień prażony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	1 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	40 min	6 %
Gotowanie	Marynka	50 g	1 min	10 %
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	33 g	---