

## TEST

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **21**
- SRM **30.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (52.1%)	80 %	7
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (6.3%)	68 %	1300
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (35.4%)	--- %	---
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (3.1%)	75.5 %	480

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %