

WIP Brkfst stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **64**
- SRM **63.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (51.8%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1.5 kg (15.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.75 kg (7.8%)	70 %	1000
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (10.4%)	75 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.4 kg (14.5%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ebbegarden	Ale	Kultury	5 g	Norway people