

# Wórut nocnej ciszy

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **53.5**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (69.6%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.75 kg (13%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	---	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	---	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale