

# 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       |