

Wymrażane-Cienkusz

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **91.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (100%)	80 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	15 g	50 min	4.3 %
Whirlpool	Bramling	35 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Zacieranie i warzenie - 14.12.2024
Zlewanie - 16.01.2024
14 gru 2024, 21:23