

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