

## Zimowy

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **26.3**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale	5 kg (58.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.9%)	60 %	800
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.9%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	400 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon cejloński	15 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kardamon	10 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	goździki	10 g	Gotowanie	30 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Poziomy nasycenia dla stylów  
Porter, stout 1.7 - 2.3  
11 lis 2024, 19:38