

# Żołądziowe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **11.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (25.4%)	83 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (5.1%)	75 %	20
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.7%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	100 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	goździki	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kardamon	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	20 min