

# Żona Hollywood v2

---

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Bestmalz	3 kg (50%)	80.5 %	6
Ziarno	Cherry briess	1.5 kg (25%)	80.5 %	11.8
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5%)	71 %	788
Ziarno	Pale Chocolate	0.3 kg (5%)	71 %	1100
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5%)	70 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Target	15 g	15 min	10.5 %