

Forest Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **35.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (6.7%)	71 %	600
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (6.7%)	70 %	500
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (6.7%)	73 %	1000
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (6.7%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.8 %