

IdźSTOUT

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **36.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41%)	82 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.6 kg (9.8%)	67 %	900
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Zula	20 g	30 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---