

stoot

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **43.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (9.4%)	73 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.7%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	15 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	15 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cinnamon	6 g	Zacieranie	---