

Stout 2020

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **36.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Malteurop Pale Ale | 5.5 kg (80.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (4.4%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.5 kg (7.4%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------|-----|--------|--------|--------------|
| Horindal | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |