

## Stout 2022

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **43.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | płatki jęczmienne        | 0.55 kg (5.1%) | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150      | 0.15 kg (1.4%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils     | 1 kg (9.3%)    | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski              | 1 kg (9.3%)    | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 1 kg (9.3%)    | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I     | 1 kg (9.3%)    | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 5.5 kg (51.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Jęczmień palony          | 0.5 kg (4.7%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Challenger | 100 g | 60 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles    | 100 g | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |

### Notatki

- Carafa i jęczmień palony na wysładzanie Fawcet na 72 stopnie  
100g palonego jęczmienia na 72 stopnie  
30 wrz 2022, 09:24