

## stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **27.6**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.95 kg (26.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (11.3%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.65 kg (18.4%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (14.1%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (11.3%)	85 %	4
Ziarno	cm CARA TERRA	0.06 kg (1.7%)	70 %	225
Ziarno	CM - Dark Chocolate Malt	0.14 kg (4%)	60 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.08 kg (2.3%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony VM	0.14 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Cara arome	0.07 kg (2%)	75 %	59
Ziarno	Carapils	0.15 kg (4.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	40 g	45 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	2.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	5 min	4.5 %