

## Stout z resztek

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **48**
- SRM **18.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (35.1%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (52.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.1 kg (1.8%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.1 kg (1.8%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski          | 0.2 kg (3.5%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 0.05 kg (0.9%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600  | 0.05 kg (0.9%) | 68 %       | 601 |
| Ziarno | Carafa II            | 0.1 kg (1.8%)  | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Czekoladowy          | 0.05 kg (0.9%) | 60 %       | 788 |
| Ziarno | jęczmień palony      | 0.05 kg (0.9%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 30 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Lubelski | 60 g  | 30 min | 3.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S-04  | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|-------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa ziarno | 200 g | Gotowanie | 3 min |