

#16 Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **33.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (39.2%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.85 kg (19.6%)	80 %	36
Ziarno	Jęczmień palony	0.27 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.08 kg (1.8%)	70 %	1050
Ziarno	Czekoladowy Bruntal - Soufflet	0.17 kg (3.9%)	60 %	900
Ziarno	monachijski Viking Malt (ciemny)	0.8 kg (18.4%)	78 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.17 kg (3.9%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (6.9%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	25 g	10 min	5 %

Drożdże

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