

2. stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **26**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (20%)	79 %	7
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	60 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %