

2. stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **30.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (29%)	79 %	7
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (7.2%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	21 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	7 g	15 min	4.5 %