

#41 Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **31.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.9%)	79 %	5
Ziarno	Słód CaraBody Viking Malt (Strzegom)	1.5 kg (23.8%)	79 %	8
Ziarno	Czekoladowy żytni	0.674 kg (10.7%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.125 kg (2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	50 min	7.3 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Wyszło 22,5L 10BLG
Rozlew 10/03 5BLG
A: 9,5L
B: + 12L 400ml kawy
24 mar 2020, 09:42