

#47 Sabro Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **29.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (46.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (18.4%)	79 %	22
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.4 kg (18.4%)	79 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.15 kg (6.9%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.07 kg (3.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	30 g	20 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---