

## #7 STOUT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **21.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (6.5%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (76.1%)	81 %	4
Ziarno	Carafa	0.2 kg (4.3%)	70 %	664
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (8.7%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (4.3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	brew master