

Belgian Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **30.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Swean BLACK	0.7 kg (10.4%)	55 %	1250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	100 ml	White Labs