

bstout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **19.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.7%)	55 %	1500
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (1.7%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.7%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---