

## 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 | ---          |