

## d stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **21**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	40 g	3 dni	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	700 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suska	600 g	Gotowanie	30 min