

## Dark Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **29**
- SRM **34**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Optima Pale Ale	11.25 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Optima karmelowy ciemny	2.25 kg (15.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa Special typ 2	0.23 kg (1.5%)	65 %	1150
Ziarno	Castlemalting Special B	1.13 kg (7.6%)	77 %	290

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	49.5 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	49.5 g	5 min	7 %
Gotowanie	Pacific Gem	27 g	20 min	15.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	22.5 g	Mangrove Jack's