

Donald Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **70**
- SRM **37.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Warrior	10 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis