

End Year Stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **16**
- SRM **48.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **69.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (5.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (11.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1.7 kg (9.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (5.7%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	120 g	60 min	3.5 %