

## Everyday Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **69.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (15.6%)	82 %	10
Ziarno	Cookie Viking Malt	1 kg (15.6%)	80 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.8%)	68 %	1000
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (7.8%)	70 %	1100
Ziarno	Jęczmień prażony	0.5 kg (7.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	30 min	4 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---