

## Faster Harder STOUT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **26.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (56.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.2 kg (2.3%)	80 %	3
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.4%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Archer	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Minstrel	50 g	15 min	4.2 %
Gotowanie	Archer	30 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier trzcinowy	150 g	Gotowanie	15 min