

Foreign Walnut Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **30**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (39.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner - enzymatyczny	0.5 kg (5%)	82 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Caramel Sweet Viking	0.5 kg (5%)	75 %	60
Ziarno	Caramel Aromatic Viking	1 kg (9.9%)	75 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zielone orzechy włoskie	5000 g	Fermentacja cicha	20 dni