

## Forest stout

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **31.6**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (46.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.3%)	70 %	690
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (10.6%)	80 %	3