

## forest stout

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **40.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (80.6%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.2%)	55 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (3.2%)	20 %	493
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %