

## forest stout

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **31.6**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.4 kg (5.9%)	79 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	60 %	3