

Ireland Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **42.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale Malt	3.5 kg (70%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10%)	70 %	4
Ziarno	Viking Malt - Palone ziarno jęczmienia	0.5 kg (10%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (10%)	71 %	1000

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704 Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega