

Irish Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **50.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|------------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 3.492 kg (61.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Briess - Oat Flakes | 1.027 kg (18.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Simpsons - Roasted Barley | 1.027 kg (18.2%) | 70 % | 1084 |
| Ziarno | Carafa III | 0.103 kg (1.8%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 54 g | 30 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |