

# 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    |