

## Irish Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt ciemny gozdawa	1.7 kg (44.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	coopers irish stout	1.7 kg (44.7%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.4 kg (10.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Strisselspalt	30 g	---	20 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Suche	7 g	Fermentum Mobile