

Karob stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **18.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale ale	2.2 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Słód Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (8.8%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	30 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	karob	150 g	Gotowanie	5 min