

ŁOSCYPEK STOUT

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **33.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (43.2%)	79 %	6
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	2 kg (28.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.2%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.9%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (10.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %

Drożdże

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