

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 |