

Mustard Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **45.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.45 kg (15%)	79 %	45
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (13.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.36 kg (12%)	71 %	600
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.34 kg (11.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Pszemiczny Czekoladowy	0.23 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Castle - Coffee Malt	0.22 kg (7.3%)	74 %	500