

## my stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **52**
- SRM **58.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **41 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (43.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.5%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (37.2%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Na zimno	Centennial	100 g	6 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale