

## pitted stout

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **34.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wędzony torfem	2 kg (54.1%)	81 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.8%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (2.7%)	20 %	493
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (4.1%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	7.9 %