

## Polish Stout

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **28.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (15.4%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vermelho	30 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Izabella	15 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	30 g	0 min	9.1 %