

Polish stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **42.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (87%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.8%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki jęczmienne	300 g	Gotowanie	60 min