

## Resztkowy Peated Stoucik

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **40**
- SRM **30.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature Mocno	3.03 kg (34.6%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature Średnio	1 kg (11.4%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature Słabo	0.95 kg (10.9%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.6 kg (6.9%)	60 %	827
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (13.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.47 kg (5.4%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	23.5 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Centennial	18.5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	11 %