

srout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **34**
- SRM **27.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (69.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.05 kg (2%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (4.1%)	79 %	22
Ziarno	Cafe Light	0.05 kg (2%)	78 %	250
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (4.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (4.1%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (1.6%)	68 %	1300
Cukier	laktoza	0.1 kg (4.1%)	90 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	16 g	60 min	10 %