

## staucik

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **101**
- SRM **52.3**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (67.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.6 kg (8.1%)	74 %	788
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (4.1%)	77 %	97
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.6 kg (8.1%)	60 %	690
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.8%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	magmun	50 g	60 min	12 %
Brzezka przednia	Green Bullet	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	40 g	15 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Green Bullet	30 g	15 min	11 %