

# Staut

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **45**
- SRM **34.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (45.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.6 kg (9.1%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	10 min	8.3 %