

## stoucik

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **31.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (3.6%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (5.5%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.5%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	63 g	60 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis