

Stoucik

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **38.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (77.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (5.2%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.17 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (3.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us5	Ale	Gęstwa	100 ml	---