

Stout #01

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **58.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (11.8%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.9%)	70 %	4
Płynny ekstrakt	PROFIMATOR MALT BLONDE	1 kg (29.4%)	65 %	70
Płynny ekstrakt	PROFIMATOR MALT DARK	1 kg (29.4%)	70 %	135
Cukier	Molasses	0.1 kg (2.9%)	78.3 %	158
Cukier	Maltodextrine	0.5 kg (14.7%)	77 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---