

stout #1

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **31.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (81.8%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	10 g	---