

Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **31.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (70.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.9%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruher	25 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Tettnanger	25 g	60 min	2.3 %
Gotowanie	Saphir	25 g	60 min	4.4 %
Gotowanie	Hersbrucker	25 g	60 min	2.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1581 Belgian Stout	Ale	Płynne	100 ml	---