

Stout

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **44**
- SRM **38.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (32.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (32.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (16.4%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (3.3%)	60 %	788
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (3.3%)	70 %	1000

Chmiele

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