

Stout 12 BLG 3.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **81.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (37%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ciemny	1.2 kg (26.1%)	80 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	lubelski	20 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	lubelski	15 g	45 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	palony jęczmień	350 g	Gotowanie	30 min