

Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **32.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.6 kg (7.8%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.6%)	68 %	1600
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (6.5%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	1000 g	Gotowanie	10 min