

stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **27.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (35.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.7 kg (24.6%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.2 kg (7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.1 kg (3.5%) | 75 % | 43 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.1 kg (3.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (3.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.05 kg (1.8%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.4 kg (14%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 4 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 22 g | 60 min | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | pożywka | 1 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 1 g | Zacieranie | 60 min |
|-----------------|------|-----|------------|--------|