

Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **42**
- SRM **39.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.8%)	80 %	16
Ziarno	Carafa	0.5 kg (10.4%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.1%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Marynka	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Magnum	25 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.1 g	Fermentis