

## stout

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU ---
- SRM **40.1**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (56.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.15 kg (3.8%)	71 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (6.4%)	76.1 %	0