

stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **43.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (11.4%)	70 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (5.7%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	24 g	60 min	6.5 %