

## Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **39.8**
- Styl **Dry Stout**

### 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 **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.1%)	80 %	6.5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (16.5%)	100 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.3%)	55 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.1%)	68 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile