

stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **12**
- SRM **46.7**
- Styl **Foreign Extra 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 **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	77 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.1%)	70 %	1200
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (7.7%)	60 %	1000
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %