

# Stout

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **42.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (69.9%)	80 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (11.2%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (7%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.275 kg (7.7%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.2%)	75 %	150