

## Stout

---

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **30**
- SRM **49.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt            | 3 kg (66.7%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150             | 0.75 kg (16.7%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladow | 0.5 kg (11.1%)  | 73 %       | 700 |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.25 kg (5.6%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |