

Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **45.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.61 kg (46%)	77 %	4
Ziarno	Żytni	0.785 kg (10%)	77 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.785 kg (10%)	77 %	3
Ziarno	Carared	0.395 kg (5%)	77 %	39
Ziarno	Castlke Malting Arome	0.395 kg (5%)	77 %	100
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.55 kg (7%)	77 %	120
Ziarno	Simpson Brown	0.55 kg (7%)	77 %	500
Ziarno	Carafa I	0.157 kg (2%)	77 %	664
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.628 kg (8%)	77 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	33 g	60 min	10 %