

## Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **16.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Słód Cookie (bursztynowy) Viking	0.25 kg (12.5%)	--- %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (12.5%)	70 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Lubelski PL	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chmiel Marynka PL	10 g	20 min	9 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---