

## Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **33.7**
- Styl **Dry 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.4%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (21.3%)	70 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Maris Otter Crisp	3 kg (63.8%)	83 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4.3%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Fermentis