

stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **23.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.8 kg (60%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.75 kg (25%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.35 kg (11.7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (3.3%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 15 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-------|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Lager | Suche | 8.5 g | Fermentis |