

Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **41.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	3.46 kg (65.2%)	85 %	6.5
Ziarno	Karmel 150	0.15 kg (2.8%)	75 %	149.7
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.6%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (9.4%)	75 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	50 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Challenger	5 g	35 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale