

STOUT 2016

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **33.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.83 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.94 kg (21.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.33 kg (7.7%)	55 %	900

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	11.5 g	Fermentis