

## Stout 2020

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **36.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	5.5 kg (80.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (7.4%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Horindal	Ale	Gęstwa	200 ml	---