

stout 2024

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **36.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (66.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Czekoladowy bestmalz	0.17 kg (2.8%)	68 %	900
Ziarno	czekoladowy 1000 ebc - Bestmalz	0.5 kg (8.3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.5%)	68 %	1450

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	perle uniwersalny	30 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	perle	30 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis