

# STOUT 21/10/2021

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **13**
- SRM **18.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	1
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	68 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	55 min	2.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	50 g	Fermentis