

Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **28.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.1 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	2.3 kg (10.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom karmelowy 50	1 kg (5.3%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile