

Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **61**
- SRM **32.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (87.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	14 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	35 g	60 min	6 %