

stout#4

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **30.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (82.5%)	83 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.33 kg (5.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.33 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	40 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Phoenix	40 g	10 min	11 %