

Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **31.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	4.5 kg (81.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.3 kg (5.4%)	55 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	---