

# STOUT

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **25.9**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (18.9%)	77 %	97
Ziarno	STRZEGOM HONIG COLORADO	1 kg (18.9%)	77 %	15
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (18.9%)	75 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile