

STOUT #5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **32.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **374.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **481.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Fawcett	75 kg (70.1%)	80 %	6.25
Ziarno	Barley, Flaked	15 kg (14%)	64 %	3.75
Ziarno	Pale Chocolate	5 kg (4.7%)	70 %	625
Ziarno	Chocolate	6 kg (5.6%)	70 %	1175
Ziarno	Roasted Barley	6 kg (5.6%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	380 g	60 min	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs