

Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **27.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	--- %	7
Ziarno	Cara Crisp	0.5 kg (10%)	--- %	30
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (4%)	73 %	900
Ziarno	Roasted Barley	0.3 kg (6%)	55 %	1100
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	borówka liofilizowana	30 g	Fermentacja cicha	5 dni