

stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **32.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (51.7%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.75 kg (12.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.25 kg (4.3%)	74 %	175
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.25 kg (4.3%)	85 %	14
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.3%)	73 %	80
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (8.6%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	wa-ka-tu	5 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	wa-ka-tu	15 g	45 min	7.9 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	wa-ka-tu	5 g	15 min	7.9 %
Gotowanie	WAI-ITI	15 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	WAI-ITI	10 g	0 min	4.1 %
Whirlpool	Fuggles	5 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %