

## stout

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **46**
- SRM **55.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 3 kg (67.3%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.75 kg (16.8%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.28 kg (6.3%)  | 20 %       | 650  |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.15 kg (3.4%)  | 55 %       | 1300 |
| Ziarno | Carafa II                 | 0.28 kg (6.3%)  | 70 %       | 1100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga              | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 5 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale       |