

## 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