

## stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **32.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.65 kg (65.2%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Żytni	0.25 kg (9.9%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.07 kg (2.8%)	77 %	26
Ziarno	cm CARA TERRA	0.06 kg (2.4%)	70 %	225
Ziarno	CM - Dark Chocolate Malt	0.12 kg (4.7%)	60 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.08 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony VM	0.15 kg (5.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	fuggle	40 g	45 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	5 min	2.5 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %