

stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **32.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (67.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.24 kg (5.4%)	70 %	1024
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.12 kg (2.7%)	74 %	158
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.24 kg (5.4%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.42 kg (9.5%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3