

Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **31.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (82%)	78 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.2%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.3 kg (4.9%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	40 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Endeavour	10 g	30 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew