

stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **47.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (36.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (36.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.4%)	68 %	601
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	50 min	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---