

## Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **37.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.48 kg (51.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.87 kg (13%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.43 kg (6.5%)	60 %	690
Ziarno	Castle Cafe	0.43 kg (6.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.29 kg (4.3%)	77 %	97
Ziarno	Jęczmień palony	0.24 kg (3.6%)	55 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.29 kg (4.3%)	70 %	1150
Ziarno	Oats, Flaked	0.52 kg (7.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.14 kg (2.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	0.13 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	34.8 g	Gotowanie	10 min
Inne	węglan wapnia	10 g	Gotowanie	60 min