

Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **33**
- SRM **50.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **130 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.68 kg (80.1%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.47 kg (6.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.47 kg (6.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.47 kg (6.6%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	47.37 g	25 min	10 %