

## 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 %       |