

## stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **43**
- SRM **38.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (44.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (44.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.6%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.6%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Sovereign	10 g	5 min	7.1 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale