

Stout - baza pod imbirowy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **31.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (6.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	0.2 kg (3.3%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (4.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.2%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	imbir na 5l	50 g	Fermentacja cicha	5 dni