

Stout czekoladowy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **45.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.75 kg (15.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (5.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (10.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (6.1%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g | 60 min | 5.1 % |