

## Stout II

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **32.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Oat Flakes    | 0.8 kg (12.9%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.5 kg (56.5%) | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.3 kg (4.8%)  | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Monachijski            | 0.5 kg (8.1%)  | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Caramunich             | 0.25 kg (4%)   | 80 %       | 115  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150    | 0.15 kg (2.4%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Jęczmień palony        | 0.2 kg (3.2%)  | 55 %       | 1000 |
| Ziarno | Carafa                 | 0.1 kg (1.6%)  | 70 %       | 900  |
| Ziarno | Carafa III             | 0.2 kg (3.2%)  | 70 %       | 1400 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.2 kg (3.2%)  | 74 %       | 480  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 40 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles    | 15 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Challenger | 10 g  | 5 min  | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles    | 15 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie | Challenger | 10 g  | 15 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |