

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