

Stout-klasyk

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **0.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.3%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (5.2%)	78 %	---
Ziarno	Carafa	0.125 kg (1.9%)	70 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (5.9%)	79 %	---
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.2 kg (3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %