

Stout lakto

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **30**
- SRM **34.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (27.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (45.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	79 %	10
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.25 kg (3.8%)	60 %	690
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (3.8%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	9.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale