

## Stout listopadowy

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **29**
- SRM **27.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **57 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	2 kg (14%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	1.25 kg (8.8%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (14%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	75 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	75 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	33 g	---