

Stout na jesien

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **54**
- SRM **37.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.33 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.33 kg (10.2%)	80 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.33 kg (10.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Carafa	0.1 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (24.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.13 kg (4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Na zimno	Challenger	50 g	7 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle™ T-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis