

## Stout nowa wersja (próbna)

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **36.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (32.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (23.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.6 kg (5.6%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (9.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	50 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis