

stout po Ruskim

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **80**
- SRM **28.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.7 kg (32.3%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.21 kg (9.7%)	82 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.06 kg (2.8%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.06 kg (2.8%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.06 kg (2.8%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.26 kg (12%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	0.54 kg (24.9%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.14 kg (6.5%)	80.5 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.06 kg (2.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	53.34 ml	Safale