

stout resztkowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **31**
- SRM **49.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (29.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (29.4%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III Special	0.25 kg (7.4%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II Special	0.25 kg (7.4%)	70 %	812
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (4.4%)	72 %	236
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.9%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %