

## stout resztkowy

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **36.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (33.7%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.07 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (5.1%)	70 %	1000
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (5.1%)	72 %	236
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (6.7%)	68 %	601

### Chmiele

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