

Stout Stacha

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **65.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (15.9%)	73 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Castelmalting kawowy	0.25 kg (7.9%)	78 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safale