

## stout us04

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **26.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (4.2%)	60 %	690
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	5 kg (69.4%)	72 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (4.2%)	72 %	50
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (5.6%)	70 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.6%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale