

stout us04

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **34**
- SRM **27**
- 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 **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.3 kg (3.5%)	60 %	690
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	5 kg (58.8%)	72 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (3.5%)	72 %	50
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (4.7%)	70 %	3
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	1 kg (11.8%)	78 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (14.1%)	80 %	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