

## STOUT (wesele)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **29.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.5 kg (72.8%)	81 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.8 kg (7.8%)	60 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (6.8%)	80 %	6
Ziarno	Carafa	0.5 kg (4.9%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	50 g	30 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	600 ml	Safale