

Stout z brewkita

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **54**
- SRM **14.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (50%)	78 %	130
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	100 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	White Labs