

## Stout z resztek po RIS Noworoczny

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **34.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Paleale	8 kg (85.9%)	75 %	---
Ziarno	Carafa II	0.11 kg (1.2%)	70 %	812
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.15 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Palone Ziarno J	0.15 kg (1.6%)	75 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (5.4%)	70 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Puszka starego ekstraktu na stout :)  
I kawa na 5 minut ok 200g grubo mielona  
2 sty 2019, 18:31