

## Stout z resztek

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **48**
- SRM **18.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (1.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (0.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.9%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (0.9%)	60 %	788
Ziarno	jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski	60 g	30 min	3.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa ziarno	200 g	Gotowanie	3 min