

## Stout z wypocin

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **70**
- SRM **8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (100%) | 80 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Chinook | 10 g  | 45 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Oktawia | 40 g  | 60 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 30 g  | 0 min  | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------|-----|--------|---------|--------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 2000 ml | ---          |