

## Stout zimowy

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **68**
- SRM **44.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (55.6%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (33.3%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Carafa II special           | 0.5 kg (5.6%) | 70 %       | 812  |
| Ziarno | Carafa III special          | 0.5 kg (5.6%) | 70 %       | 1034 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 60 min | 8.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05  | Ale | Gęstwa | 300 ml | ---          |