

# STOUT1

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **26.3**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (79.4%)	80 %	---
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (15.9%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.1 kg (1.6%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar