

## stout3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **38.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (10.9%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.1%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	10 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1 g	Fermentis