

Teściowy stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **41.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Viking Barwiący	0.1 kg (2.9%)	65 %	1400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (8.6%)	75 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (8.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %