

Turbo stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **56.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	1 kg (12.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	85 %	3