

What the Stout

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **30**
- SRM **30.2**

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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.8%)	72 %	236
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.7%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (8.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %