

Winter Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **28.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.2 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.1 kg (3.4%)	60 %	827
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (17.2%)	80 %	4