

# WYSŁODZINOWYSTOUT

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **27.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (40%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	1 kg (16%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (5.6%)	79 %	16
Ziarno	Carawheat (GR)	0.25 kg (4%)	68 %	79
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W	0.15 kg (2.4%)	77 %	280
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	32 g	40 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	---