

Słodki Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **25.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (50.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	60 %	788
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (8.5%)	74 %	296
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel UK	35 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Minstrel UK	25 g	15 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min