

## stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **36.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3.6 kg (75%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (10.4%) | 68 %       | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.2 kg (4.2%)  | 55 %       | 1200 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)        | 0.5 kg (10.4%) | 76.1 %     | 4    |

### Chmiele

| Użyto do          | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzeczka przednia | Marynka | 30 g  | 60 min | 8 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |