

## Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **25.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Cukier          | Corn Sugar (Dextrose)                      | 0.3 kg (7.5%)  | 100 %      | 0   |
| Płynny ekstrakt | Coopers LME - Dark                         | 1.7 kg (42.5%) | 78 %       | 130 |
| Suchy ekstrakt  | Gozdawa ekstrakt słodowy superciemny suchy | 0.3 kg (7.5%)  | 95 %       | 150 |
| Płynny ekstrakt | Coopers LME - Dark                         | 1.7 kg (42.5%) | 78 %       | 130 |

### Chmiele

| Użyto do | Nazwa          | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|----------|----------------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Styrian Dragon | 20 g  | 3 dni | 7.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|-------|--------------|
| coopers | Ale | Suche | 7 g   | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                     | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|---------------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Laktoza                   | 700 g | Gotowanie | 1 min |
| Inne            | Maltodekstryna            | 300 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa       | zest i sok z 3 pomarańczy | 50 g  | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa       | wanilia                   | 10 g  | Gotowanie | 1 min |