

## Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **25.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski          | 10 kg (81.3%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1.5 kg (12.2%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Briess - Black Malt  | 0.4 kg (3.3%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Carafa II            | 0.3 kg (2.4%)  | 70 %       | 812 |
| Ziarno | Czekoladowy          | 0.1 kg (0.8%)  | 60 %       | 788 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 60 g  | 60 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g  | Safale       |