

# Toffee Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **38.3**
- 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 brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale           | 3 kg (51.7%)   | 79 %       | 6    |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana       | 1 kg (17.2%)   | 75 %       | 3    |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 300         | 1 kg (17.2%)   | 70 %       | 299  |
| Ziarno  | Płatki owsiane              | 0.3 kg (5.2%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno  | Jęczmień palony             | 0.25 kg (4.3%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (4.3%) | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Ekuanot | 15 g  | 60 min | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Crystal | 20 g  | 10 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 12 g  | Safale       |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Laktoza           | 700 g | Gotowanie         | 10 min |
| Inne            | płatki dębowe rum | 50 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |