

## Bounty pastry stout

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **41.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (7.7%)	60 %	788
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.7%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	9.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl 057	Ale	Płynne	50 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kakao	250 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	płatki kokosowe	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	kawa	100 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	ekstrakt waniliowy	30 g	Fermentacja cicha	7 dni