

# ChStout

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **26**
- SRM **55.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (36.1%)	80 %	7
Ziarno	Extra black	0.3 kg (3.6%)	65 %	1400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.85 kg (10.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (8.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	1000
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (6%)	78.3 %	542
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (18.1%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Na zimno	Monroe	30 g	18 dni	2.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-04	Ale	Gęstwa	0.4 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki	20 g	Fermentacja cicha	18 dni