

# Cinammon Chocolate Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **28**
- SRM **65.2**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (44.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (44.7%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.3%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	5 g	Gotowanie	5 min