

# Karp Stout

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **33.8**
- 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 **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (73.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.7%)	79 %	16
Ziarno	Roasted Barley	0.15 kg (2.9%)	55 %	591
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Extra black	0.15 kg (2.9%)	65 %	1400
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.8%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilot	30 g	60 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min