

## Malinka Stout

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **44.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (12.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (12.1%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (15.2%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (15.2%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maliny	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni