

## MF Stout 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **32.9**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (71.3%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.31 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	carafa I	0.3 kg (4.3%)	55 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	5.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	5.4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laktoza	600 g	Gotowanie	10 min