

## mieszany stout

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **42.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	14
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Suchy ekstrakt	Milk Sugar (Lactose)	0.8 kg (11.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14.7%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

### Drożdże

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