

## Mokate Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **26.4**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (60.2%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.19 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.6%)	60 %	4
Ziarno	monachijski barke	0.5 kg (8.6%)	78 %	21
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.6%)	61 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.22 kg (3.8%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa ziarnista	500 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Butelkowanie	5 min