

## Przymiar stout2

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **34**
- SRM **37.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (7.1%)	74 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.9%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	13.5 %