

## Słodki stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **18**
- SRM **25.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **13 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wystadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	2 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	1 kg (27.8%)	80.5 %	5
Ziarno	Cookie	0.1 kg (2.8%)	70 %	30
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.8%)	73 %	1001
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.3 kg (8.3%)	--- %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---