

Snickers Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **16**
- SRM **50**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min w 64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min w 72C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (45.5%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	1.5 kg (17%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.7%)	71 %	600
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.7%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (17%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pocięte na plasterki kawałki snickersów	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	toffy	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kakao odtłuszczone	500 g	Gotowanie	10 min
Inne	orzechy ziemne prażone	300 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	mleko odtłuszczone w proszku	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni