

sto-ut

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **34.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (65.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (7.5%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (3.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (15%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (3.7%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 9.6 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | --- |