

## stout 1

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM **63.4**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **15 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	2.7 kg (45.8%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (28.8%)	80 %	621
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (8.5%)	79 %	130
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale