

Stout 1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **39.1**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.1 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	600 g	Gotowanie	10 min