

# Stout 1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **105.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers Stout	1.7 kg (50%)	100 %	1800
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (50%)	100 %	650

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki suszone	50 g	Gotowanie	15 min