

Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **42.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladżaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (71.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.3 kg (5.4%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Bestmalz Chocolate 1000 | 0.5 kg (8.9%) | 75 % | 900 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (5.4%) | 70 % | 1000 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (8.9%) | 76.1 % | 0 |