

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**
- Wyladuj 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