

sTOUT

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **43.7**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter Pale Malt | 3 kg (50%) | 100 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | DRC MALT | 1 kg (16.7%) | 20 % | 320 |
| Ziarno | Black malt 1300 EBC | 0.5 kg (8.3%) | 10 % | 1300 |
| Ziarno | Munich Malt | 1 kg (16.7%) | 80 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 50 g | 30 min | 6.91 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | KAWA | 250 g | Gotowanie | 30 min |
| Dodatek smakowy | LAKTOZA | 500 g | Gotowanie | 20 min |