

Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **20.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (53.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.5 kg (7.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (3.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa II | 0.1 kg (1.5%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (18.3%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.75 kg (11.5%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Kawa | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Ekstrakt z wanilli | 30 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| 30ml | | | | |