

stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **20**
- SRM **37.6**
- 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 **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.1%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min