

## stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **33.3**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (42.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.1%)	68 %	800
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (4.3%)	55 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	700 g	Gotowanie	15 min