

# Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **44.2**
- 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 **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.7 kg (71.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (7.8%)	70 %	200
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (6.8%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min