

## Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **25.8**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (7.5%)	100 %	0
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (42.5%)	78 %	130
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superciemny suchy	0.3 kg (7.5%)	95 %	150
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.7 kg (42.5%)	78 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Styrian Dragon	20 g	3 dni	7.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
coopers	Ale	Suche	7 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	700 g	Gotowanie	1 min
Inne	Maltodekstryna	300 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	zest i sok z 3 pomarańczy	50 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	wanilia	10 g	Gotowanie	1 min