

## stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **13**
- SRM **28**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.67 kg (8.3%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.4 kg (66.9%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.75 kg (9.3%)	75 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (5%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki żytnie	50 g	Zacieranie	80 min
Inne	płatki jęczmienne	100 g	Zacieranie	80 min
Inne	płatki owsiane	100 g	Zacieranie	80 min