

# Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **35.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.9%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Carafa III Special	0.5 kg (6.5%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Malted	0.4 kg (5.2%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

## Notatki

- Stout rozbity na dwie mniejsze warki:
    1. Tonka + płatki dębowe po sherry
    2. Laktoza (0,5kg) + ekstrakt waniliowy + kokos (podbicie ekstraktu laktozą do około 17,5 BLG)
- 10 lis 2018, 00:16