

Stout Kuby

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **41.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (60.3%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.3%)	68 %	1202
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.9%)	70 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Wiśnie	3500 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe maczawne w koniaku	20 g	Fermentacja burzliwa	21 dni