

## Stout Różany

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłznieński	3 kg (80%)	100 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.7%)	68 %	1624
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6.7%)	55 %	1333

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Suche	11 g	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki róży	50 g	Gotowanie	3 min