

## Stout x2

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **36.7**
- 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 **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	caramel	0.2 kg (2.9%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.35 kg (5%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.1%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (11.4%)	79 %	22

### Chmiele

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