

Stout z Miłości

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **29.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód RedX	1 kg (17.4%)	79 %	30
Ziarno	Słód Chocolate	0.25 kg (4.3%)	71.9 %	1200
Ziarno	Słód Pilzneński Strzegom	1 kg (17.4%)	80 %	3.2
Ziarno	Słód Cara Ruby	1 kg (17.4%)	77 %	50
Ziarno	Słód Pale Ale	2 kg (34.8%)	79 %	5
Ziarno	Słód Karmelowy czerwony	0.5 kg (8.7%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %
Na zimno	Fantasia	26 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-04	Ale	Suche	11 g	.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lukrecja	10 g	Gotowanie	30 min