

Stout z płatkami dębowymi

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **26.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (87.2%)	78 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (6.4%)	72 %	236
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.25 kg (6.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	31 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe w winie	30 g	Fermentacja cicha	5 dni