

Toffee Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **38.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (51.7%)	79 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (17.2%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (17.2%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Inne	płatki dębowe rum	50 g	Fermentacja cicha	7 dni