

# Toffee Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- 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**

## 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	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	10 min	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Laktoza	700 g	Gotowanie	10 min
Inne	płatki dębowe rum	20 g	Fermentacja cicha	7 dni