

# Yellow Bourbon Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **32.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.65 kg (73.3%)	81 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.3 kg (13.3%)	65 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (8.9%)	68 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Yellow Bourbon	100 g	Butelkowanie	3 min
Przyprawa	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min