

Altbielitzer Stout Ordnung

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **32.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (42%)	85 %	7
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (8.4%)	60 %	3
Ziarno	Prażone ziarna jęczmienia Viking Malt	0.5 kg (8.4%)	70 %	1084
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	1 kg (16.8%)	79 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.4%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.4%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma - Weyermann	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.7%)	77 %	110
Ziarno	Żytni - Viking Malt	0.15 kg (2.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	6.2 %
---------------------------	-------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafeAle s-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	30 min