

Guinness clone

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **45**
- SRM **27.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **5 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **2.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **5C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (25%)	75 %	2
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.5 kg (12.5%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	60 min	5.1 %