

Irish Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.2 %**
- IBU **15.7**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyśladzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Viking Malt	3.5 kg	80 %	15
Ziarno	Słód Monachijski Ciemny Viking Malt	1 kg	78 %	57
Ziarno	Palone Ziarno Jęczmienia Viking Malt	0.25 kg	71 %	2800
Ziarno	Słód Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.25 kg	67 %	2400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
	Fuggles UK	30 g	60 min	4.5 %
	Fuggles UK	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1084 Irish Ale			--- g	---