

## Irish stout +forest

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **31.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (72%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.7 kg (14%)	81 %	53
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy wayerman	0.25 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony viking malt	0.25 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4%)	67 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	35 g	60 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	15 g	10 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	4.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lax whc	Ale	Gęstwa	300 ml	Whc

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Kreda	6 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	5 min
Ziolo	pędy swierku	130 g	Gotowanie	30 min