

## Irish stout na bitwy

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **32.4**
- 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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **17.8 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 (71.3%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt      | 0.7 kg (13.9%) | 81 %       | 53   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (5%)   | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony viking malt      | 0.25 kg (5%)   | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny        | 0.25 kg (5%)   | 67 %       | 900  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 32 g  | 60 min | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|-------|--------------|
| Lax whc | Ale | Suche | 11 g  | 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  |

## Notatki

- Łuska dodana na mashout

Whitflock pół tabletki  
5 sty 2025, 18:56