

Karmel Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **53.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min w 67C**
- Wyladzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (25.6%)	70 %	299
Ziarno	Bestmalz Red Active	2 kg (51.3%)	79 %	30
Ziarno	Chocolate Rye optima	0.2 kg (5.1%)	20 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (12.8%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %