

kawowo-kweikowo stoutowo

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **27.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 4.5 kg (71%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | weyermann - Pszeniczny Czekoladowy | 0.22 kg (3.5%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | red ale viking malt | 0.6 kg (9.5%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.6 kg (9.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.22 kg (3.5%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 10.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Omega |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|----------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | kawusia lekko palona | 150 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
|-----------|----------------------|-------|-------------------|-------|