

# Niskoalkoholowy Stout

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **31**
- SRM **26.7**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **80.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 2.6 kg (78.8%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.15 kg (4.5%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (7.6%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne              | 0.3 kg (9.1%)  | 75 %       | 2    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger UK | 15 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Fuggle        | 20 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Challenger UK | 10 g  | 15 min | 5 %        |
| Gotowanie | Fuggle        | 10 g  | 15 min | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa                                                      | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand<br>Nottingham (high<br>performance ale<br>yeast) | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

## Notatki

- Słody palone dodane na 20 minut zacierania.

1 lis 2020, 21:38