

## Po Prostu Stout 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **51.3**
- Styl **Foreign Extra 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 **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle malting Pale Ale	0.4 kg (10.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (6.6%)	85 %	5
Ziarno	Cookie	0.1 kg (2.6%)	72 %	50
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.25 kg (6.6%)	70 %	1500
Ziarno	Carahell	0.25 kg (6.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.6%)	68 %	1200
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.2 kg (5.3%)	73 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.6%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	13 %

### Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---