

## skodki stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **35.1**
- Styl **Sweet 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (80.6%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (8.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Jęczmień palony        | 0.7 kg (11.3%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target   | 30 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie | flggles  | 30 g  | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g  | 30 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |

### Notatki

- może w następnej warce dodać płatki owsiane lub płatki dębu lub kawę

słodki czekoladowy palony i jest goryczka  
20 sty 2018, 11:25