

Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **560 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **616 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **677.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **402 L**
- Całkowita objętość zacieru **536 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **402 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **409.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **677.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	75 kg (49.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	25 kg (16.6%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	15 kg (9.9%)	80 %	6
Ziarno	Black Fawcett	9 kg (6%)	80 %	1450
Ziarno	Fawcett Pale Chocolate	5 kg (3.3%)	68 %	535
Ziarno	Fawcett - Crystal	5 kg (3.3%)	74 %	400
Cukier	laktoza	17 kg (11.3%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	1200 g	60 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	500 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis