

Stout 12,2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **29.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1265 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **726.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **933.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **726.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **746.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1265 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	150 kg (72.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Monachijski typ II	30 kg (14.5%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy Crisp	10 kg (4.8%)	--- %	1000
Ziarno	Jęczmień palony Fawcett	17.5 kg (8.4%)	--- %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 2016	1650 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta świeża	750 g	Gotowanie	5 min