

Stout 12blg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **35.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.9 kg (58.5%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (18.5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.55 kg (16.9%)	72 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	18.57 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	13 g	15 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.72 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4.34 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	płatki dębowe rum	18.57 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------	-------------------	---------	-------------------	-------