

Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **30**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (62.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.5%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.2%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.2%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.35 kg (5.4%)	70 %	1024
Ziarno	Carafo II	0.22 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.075 kg (1.2%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3.81 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1.91 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	NaCl	3.05 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	3.81 g	Zacieranie	60 min