

stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **40**
- SRM **39.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (59.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (21.6%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz - black malt eXtra	0.25 kg (13.5%)	65 %	1400
Ziarno	Fawcett - Crystal pszeniczny	0.1 kg (5.4%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Gęstwa	50 ml	Wyeast Labs