

stout BUNKIER

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **25**
- SRM **25.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **72.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (82.9%)	80 %	5
Ziarno	Roasted Barley	0.6 kg (3.3%)	55 %	1200
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.5 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Dark Malt	0.5 kg (2.8%)	60 %	22
Ziarno	Chocolate Malt	0.5 kg (2.8%)	60 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	150 g	45 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	40 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dąb płatki - Bourbon	20 g	Fermentacja cicha	7 dni