

Stout dla Maćka

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **47**
- SRM **23**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (37%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	55 min	7 %
Gotowanie	Golding	30 g	55 min	6.5 %
Gotowanie	Golding	40 g	5 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %