

stout Jesienny

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **32**
- SRM **35.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (13.2%)	81 %	3
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.1 kg (2.6%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.6%)	55 %	1100
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (5.3%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %