

## STOUT premium 12°Blg

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **64.5**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 5 kg (62.5%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy | 1 kg (12.5%) | 68 %       | 450  |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 1 kg (12.5%) | 55 %       | 1000 |
| Ziarno | Carahell             | 1 kg (12.5%) | 77 %       | 26   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Perle  | 25 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Magnat | 20 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Magnat | 10 g  | 15 min | 11.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle  | 5 g   | 15 min | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|       |     |        |        |     |
|-------|-----|--------|--------|-----|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | --- |
|-------|-----|--------|--------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie      | mech irlandzki | 3 g          | Gotowanie       | 15 min      |
| Dodatek smakowy | miód           | 900 g        | Gotowanie       | 30 min      |
| Przyprawa       | imbir          | 5 g          | Gotowanie       | 30 min      |