

Stout_v14 #132

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **36.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **24.7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale Ale - viking	2.6 kg (51.7%)	80 %	5.5
Ziarno	monachijski I - viking	1.15 kg (22.9%)	78 %	16
Ziarno	monachijski II - viking	0.55 kg (10.9%)	78 %	22
Ziarno	karmelowy 300 - viking	0.068 kg (1.4%)	70 %	300
Ziarno	chocolate pale - fawcett	0.308 kg (6.1%)	70 %	625
Ziarno	czekoladowy jęczmienny - viking	0.1 kg (2%)	67 %	900
Ziarno	palony jęczmień - viking	0.08 kg (1.6%)	73 %	1000
Ziarno	czekoladowy pszeniczny - fawcett	0.062 kg (1.2%)	72.7 %	1050
Ziarno	carafa III special - weyermann	0.11 kg (2.2%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	30 g	10 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla szyszka mokra	30 g	10 min	6 %
120 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 30 gr suchej				
Aromat (koniec gotowania)	Perle szyszka mokra	55 g	10 min	6 %
220 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 55 gr suchej				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
gęstwa 1-miesięczna				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia	5.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	3.11 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	0 g	Butelkowanie	---