

Stout_v18 #148

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **57**
- SRM **33.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.92 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 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 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale - viking	2.6 kg (50.5%)	80 %	5.5
Ziarno	monachijski I - viking	1.15 kg (22.3%)	78 %	16
Ziarno	monachijski II - viking	0.55 kg (10.7%)	78 %	22
Ziarno	karmelowy 300 - viking	0.25 kg (4.9%)	70 %	300
Ziarno	chocolate pale - fawcett	0.3 kg (5.8%)	70 %	625
Ziarno	czekoladowy jęczmienny - viking	0.11 kg (2.1%)	67 %	900
Ziarno	palony jęczmień - viking	0.08 kg (1.6%)	73 %	1000
Ziarno	carafa III special - weyermann	0.11 kg (2.1%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	26.5 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla szyszka mokra	30 g	10 min	7 %

120 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 30 gr suchej				
Aromat (koniec gotowania)	Perle szyszka mokra	60 g	10 min	7 %
240 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 60 gr suchej				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	160 ml	White Labs
gęstwa 30-dniowa				

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	---