

stout wytrawny

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **26**
- SRM **24.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (88.9%)	79 %	7
Ziarno	carafa typ 2	0.1 kg (2.8%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	15 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	15 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki jęczmienne	500 g	Gotowanie	60 min