

Tosta Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **32**
- SRM **35.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **54.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (70.8%)	85 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (17.7%)	70 %	4
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia Weyermann®	0.5 kg (8.8%)	55 %	1150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.7%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale