

Żytni Stoucik

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **37.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pale Ale Malt	3 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Vikingmalt Żytni	2 kg (28.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Thomas Fawcett żytni crystal	0.4 kg (5.7%)	70 %	160
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Carafa III	0.4 kg (5.7%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	5 min