

1 stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **35.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **82.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (23.8%)	78 %	24
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	8 g	55 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	7 g	25 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis