

#11 Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **36.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50.7%)	70 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.35 kg (10.4%)	70 %	36
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (9%)	50 %	4
Ziarno	Jęczmień prażony	0.15 kg (4.5%)	20 %	1050
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6%)	50 %	900
Ziarno	Château Biscuit®	0.15 kg (4.5%)	50 %	50
Ziarno	Strzegom enzymatyczny	0.5 kg (14.9%)	60 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	50 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-------	-----------