

12. al'a 5 > stout

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **55**
- SRM **12.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (84.2%)	81 %	4
Ziarno	Crystal Dark 420-480 Crisp	0.1 kg (2.1%)	74 %	450
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (2.1%)	80 %	45
Ziarno	Specjal B 350	0.2 kg (4.2%)	68 %	350
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (4.2%)	68 %	300
Cukier	Dememera Sugar	0.15 kg (3.2%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	17 g	35 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	23 g	5 min	5.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ris	300 g	Butelkowanie	---