

13. Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **47**
- SRM **11.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (79.1%)	83 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5.9%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.036 kg (0.7%)	73 %	887
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.22 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (4%)	68 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	35 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	14 g	5 min	5.1 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------