

## #16 Islay Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **33**
- SRM **37.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **71 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	3.5 kg (54.7%)	77 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony torfem	1.5 kg (23.4%)	77 %	10
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy Ciemny	0.5 kg (7.8%)	68 %	1200
Dodane na wygrzew				
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.3%)	50 %	985
Dodane na wygrzew				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	płatki dębowe średnio palone	50 g	Fermentacja burzliwa	0 dni