

#41 Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **31.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|------------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (47.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (15.9%) | 79 % | 5 |
| Ziarno | Słód CaraBody Viking Malt (Strzegom) | 1.5 kg (23.8%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Czekoladowy żytni | 0.674 kg (10.7%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.125 kg (2%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 50 min | 7.3 % |
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 30 min | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Notatki

- Wyszło 22,5L 10BLG
Rozlew 10/03 5BLG
A: 9,5L
B: + 12L 400ml kawy
24 mar 2020, 09:42