

## #43 Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **32.2**
- Styl **Foreign Extra 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 **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (62.9%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.7%)	79 %	22
Ziarno	Caramel Aromatic Malt Viking Malt	0.95 kg (14.9%)	79 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.32 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.09 kg (1.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	50 min	8.4 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

### Notatki

- wyszło 21L 15blg  
21/03 4,5BLG  
A: Rozlew 11L +44g cukru  
B: Cicha 9L + 22g płatków burbon  
Rozlew 8/04 +34g cukru  
*21 mar 2020, 08:59*