

## #46 Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **47**
- SRM **36.2**
- 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 **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (30.3%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt	0.5 kg (7.6%)	72 %	50
Ziarno	Słód Brown Thomas Fawcett	0.5 kg (7.6%)	70 %	200
Ziarno	Czekoladowy ciemny VM	0.6 kg (9.1%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	34 g	60 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %

### Drożdże

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