

#62 Another Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **39**
- SRM **42.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.85 kg (52.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.63 kg (8.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (4.1%)	72 %	49
Ziarno	Castle Cafe Light	0.3 kg (4.1%)	75.5 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.21 kg (2.8%)	20 %	493
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.5 kg (6.8%)	70 %	1300
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (0.5%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.06 kg (0.8%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	31 g	70 min	13.3 %

Drożdże

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

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	---------	------------