

## #8 Immigrant Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **34**
- SRM **27.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Munich (BESTMALZ)	2 kg (32.3%)	82.8 %	15
Ziarno	BEST Munich Dark (BESTMALZ)	2 kg (32.3%)	81.5 %	28
Ziarno	BEST Caramel Munich II (BESTMALZ)	1 kg (16.1%)	80 %	120
Ziarno	BEST Melanoidin (BESTMALZ)	0.5 kg (8.1%)	77 %	70
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.1%)	70 %	3.3
Ziarno	BEST Roasted Barley (BESTMALZ)	0.2 kg (3.2%)	1 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	10 min	4.5 %