

A.Stout 5.0 [pierwsze piwo po długiej przerwie!]

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **25.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.8%)	55 %	1000
Ziarno	Coffee	0.5 kg (6.1%)	--- %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.1%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (24.5%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.3%)	80 %	5.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis