

Altbielitzer Stout Ordnung

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **32.8**
- Styl **Dry 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (42%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.5 kg (8.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Prażone ziarna jęczmienia Viking Malt | 0.5 kg (8.4%) | 70 % | 1084 |
| Ziarno | Weyermann - Wiedeński | 1 kg (16.8%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (8.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caraaroma - Weyermann | 0.2 kg (3.4%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.1 kg (1.7%) | 77 % | 110 |
| Ziarno | Żytni - Viking Malt | 0.15 kg (2.5%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 30 min | 10.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|-------|------|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 20 g | 10 min | 6.2 % |
|---------------------------|-------|------|--------|-------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| SafeAle s-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 30 min |