

## BASU a stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **70.9**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **25 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	enzymatyczny	1 kg (6.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytmi	2 kg (12.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (6.3%)	68 %	601
Ziarno	Special W	0.5 kg (3.1%)	68 %	300
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (3.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Wheat Chocolat Castle Malting	1 kg (6.3%)	73 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	25 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 05	Ale	Gęstwa	400 ml	---