

belgian stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **24**
- SRM **33.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (45.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz Red X | 1 kg (15.2%) | 79 % | 30 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (7.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.17 kg (2.6%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Carafa II | 0.3 kg (4.6%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (4.6%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | specjal w | 0.2 kg (3%) | 75 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 27 g | 60 min | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|--------|--------------|
| lallemand abbaye | Ale | Gęstwa | 200 ml | lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | wanilia | 10 g | Fermentacja cicha | 5 dni |