

Belgian Stout

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **33.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Malting company of ireland - Irish Ale Malt | 3.15 kg (77.2%) | 80.5 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.18 kg (4.4%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz - Cara Aromatic | 0.25 kg (6.1%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) crushed | 0.25 kg (6.1%) | 1 % | 1300 |
| Ziarno | weyermann - chocolate malt | 0.25 kg (6.1%) | 1 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 22.5 g | 45 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hersbrucker | 5.5 g | 10 min | 2.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 5 g | Gotowanie | 10 min |