

## Belgian Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **48.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (30.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (30.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.15 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (8.7%)	80 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (8.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Żytni Barwiący	0.086 kg (3.7%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa II	0.074 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.19 kg (8.3%)	20 %	493

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	11.5 %