

Bezalkoholowy Stout

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **21**
- SRM **39.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.6 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.7 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 75C**
- Wystadzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (22.2%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.15 kg (16.7%)	67 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (16.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	5 g	Fermentis