

## budżetowy stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (34.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.23 kg (8%)	70 %	837
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (52.1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	2 g	5 min	6 %
Gotowanie	centennial	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	calypso	5 g	40 min	13 %
Gotowanie	Perle	12 g	60 min	7 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
m36	Ale	Gęstwa	150 ml	---