

Dziki Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **38**
- SRM **25.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **25.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (15.1%)	85 %	3

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale - English Ale Yeast S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis / Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wild hops	20 g	Fermentacja cicha	0 dni