

## Enceladus (Dry Stout)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **46**
- SRM **42.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 65C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Słód Pale Ale	4 kg (77.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom - Słód czekoladowy	0.4 kg (7.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom - Słód karmelowy	0.3 kg (5.8%)	68 %	600
Ziarno	Castle Malting - Słód Black	0.3 kg (5.8%)	73.5 %	1350
Ziarno	Bestmalz - Słód zakwaszający	0.15 kg (2.9%)	72 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus - USA	10 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Zeus - USA	15 g	30 min	15.7 %
Gotowanie	Zeus - USA	15 g	15 min	15.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---