

# FRUIT IRISH STOUT

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **32**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **68 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **68 min** w **68C**
- Wystadź używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	61.53 g	60 min	5.5 %