

Gorzki stout 2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **39.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (7.1%)	68 %	1300
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (10.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (10.7%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safele	Ale	Suche	11.5 g	---