

Guinness podwórkowy

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **34.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (71.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 1 kg (17.9%) | 85 % | 3.9 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (10.7%) | 55 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 65 g | 60 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Espe | Ale | Suche | 5 g | --- |