

Guinnessik

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **26**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 2.5 kg (64.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.8 kg (20.5%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Barwiący | 0.1 kg (2.6%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.2 kg (5.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (2.6%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Wheat, Roasted | 0.2 kg (5.1%) | 54.3 % | 837 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Perle | 10 g | 15 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|---------|--------------|
| house | Ale | Płynne | 2000 ml | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | kwask fosforowy | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | kwask fosforowy | 7 g | Gotowanie | 70 min |