

Guinness Clone

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **28**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (60%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (10%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (10%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.5 kg (10%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.5 kg (10%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| WLP518 - Opshaug Kveik Ale | Ale | Suche | 4 g | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | WHIRLFLOC | 1 g | Gotowanie | 10 min |