

Irish Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **25.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **10 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.8%)	55 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.8%)	71 %	600
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (18.2%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	11 ml	White Labs