

## Irish Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.2 %**
- IBU **15.7**
- SRM **40**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 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 **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                | Ilość   | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------------|---------|------------|------|
| Ziarno | Słód Pale Ale Viking Malt            | 3.5 kg  | 80 %       | 15   |
| Ziarno | Słód Monachijski Ciemny Viking Malt  | 1 kg    | 78 %       | 57   |
| Ziarno | Palone Ziarno Jęczmienia Viking Malt | 0.25 kg | 71 %       | 2800 |
| Ziarno | Słód Czekoladowy Ciemny Viking Malt  | 0.25 kg | 67 %       | 2400 |

### Chmiele

| Użyto do | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|----------|------------|-------|--------|------------|
|          | Fuggles UK | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |
|          | Fuggles UK | 10 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Wyeast 1084 Irish Ale |     |       | --- g | ---          |