

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 | --- |