

Irish Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **36.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.4 kg (65.7%)	83 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	1.5 kg (22.4%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.5%)	71 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's