

## irish stout

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **45**
- SRM **24.8**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (59.4%)	80 %	5
Dodatek	płatki jęczmienne	0.8 kg (15.8%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.9%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13.5 %

### Notatki

- 68°C - 70 min  
jeśli przejdzie próba jodowa dodajemy jęczmień palony, karmel i słód czekoladowy i 15 min pod przykryciem potem podgrzać do 78

gotowanie 75 min  
temp fermentacji 18 st C  
14 sie 2017, 12:15