

Irish stout +forest

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **31.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.6 kg (72%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.7 kg (14%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy wayerman | 0.25 kg (5%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony viking malt | 0.25 kg (5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4%) | 67 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | First Gold | 35 g | 60 min | 5.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | First Gold | 15 g | 10 min | 5.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 15 g | 10 min | 4.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|--------|--------|--------------|
| Lax whc | Ale | Gęstwa | 300 ml | Whc |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 1 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | Kreda | 6 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Łuska ryżowa | 100 g | Zacieranie | 5 min |
| Ziolo | pędy swierku | 130 g | Gotowanie | 30 min |