

## Irish stout na bitwy

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **25**
- SRM **32.4**
- 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 **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wyładzaj używając **17.8 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 (71.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.7 kg (13.9%)	81 %	53
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony viking malt	0.25 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5%)	67 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	32 g	60 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lax whc	Ale	Suche	11 g	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

## Notatki

- Łuska dodana na mashout

Whitflock pół tabletki  
5 sty 2025, 18:56