

Irish stout piwowar

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **33**
- SRM **31.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.8 kg (70%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.6 kg (15%) | 75 % | --- |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (7.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (7.5%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Phoenix | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 20 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 140 ml | White Labs |