

lekki stout

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **32**
- SRM **40.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.8 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.45 kg (37.5%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (12.5%)	78 %	400
Ziarno	black malt eXtra	0.15 kg (12.5%)	65 %	1400
Ziarno	ireks pszenica palona	0.1 kg (8.3%)	70 %	1600
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (8.3%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (20.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	17 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile