

Lekkistout

- Gęstość **4.3 BLG**
- ABV **1.6 %**
- IBU ---
- SRM **39.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Suchy ekstrakt | Briess DME - Pilsen Light | 0.6 kg (37.5%) | 95 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (25%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (25%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (12.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Target | 5 g | 1 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |