

Low ABV Stout

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **16**
- SRM **63.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.7 L** wody do zacierania do **89.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (44.4%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (11.1%)	74 %	296
Ziarno	Castle Malting Wheat Black	0.8 kg (35.6%)	1 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	45 g	0 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis