

Make Stout Great Again

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **30.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (6.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.12 kg (1.9%)	75 %	59
Ziarno	Caramel pils	0.18 kg (2.8%)	75 %	5
Ziarno	Słód kawowy 250	0.2 kg (3.1%)	77 %	25
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Carabelge	0.11 kg (1.7%)	80 %	30
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.9%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	11.4 %

Gotowanie	Simcoe	40 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11.4 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	80 g	4 dni	8.9 %