

Maupa Stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **39**
- SRM **32.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (78.2%)	80 %	8
Ziarno	Słód Crystal	0.75 kg (8.4%)	78 %	150
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (3.4%)	72 %	180
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.1%)	72 %	1200
Ziarno	Carafa I Special	0.25 kg (2.8%)	65 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	65 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian cardinal	50 g	55 min	9.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	10 min	3.6 %

Drożdże

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