

MEGA STOUT

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **66**
- SRM **36.1**
- 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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **37 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **39.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **37C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (57%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (6.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (5.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Brown | 0.3 kg (3.8%) | 72 % | 200 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.3 kg (3.8%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (3.8%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Czekoladowy 1200 UK | 0.3 kg (3.8%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 60 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 15 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 15 min | 11.4 % |

| | | | | |
|-----------|---------|------|-------|--------|
| Gotowanie | Cascade | 35 g | 5 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 35 g | 5 min | 11.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | kreda czy coś tam | 5 g | Zacieranie | --- |