

# 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	---