

Mik Stout 20l -piwopiweczko

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **24.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (76.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (10.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (4.3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa II | 0.1 kg (2.2%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 250 g | Gotowanie | 15 min |