

Mint Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **52.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **61 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **61 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (78.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.35 kg (7.9%)	75 %	124
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (4.5%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (4.5%)	70 %	837

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis