

# Mustard Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **45.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **600 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **600 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.45 kg (15%)	79 %	45
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (13.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.36 kg (12%)	71 %	600
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.34 kg (11.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.23 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Castle - Coffee Malt	0.22 kg (7.3%)	74 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Musztarda Dijon	540 g	Zacieranie	60 min