

# My\_first\_STOUT

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **27.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.75 kg (8.3%) | 60 %       | 827 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt         | 8 kg (88.9%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked                 | 0.25 kg (2.8%) | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g  | 60 min | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                  | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | coffee instant (crema) | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

|                 |          |       |                   |        |
|-----------------|----------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | molasses | 200 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | cacao    | 50 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |