

Nie wiem czy stout czy Brown porter

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **26.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **29.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (28.2%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	4 kg (28.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (7%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (3.5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.5%)	68 %	1200
Cukier	Muscovado ciemny	0.6 kg (4.2%)	100 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.5%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.6 kg (4.2%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	50 g	8 min	6 %
Whirlpool	Tradition	50 g	30 min	6 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	8 min	4 %
-----------	-----------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min