

## NZ Stout

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **36**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (75.5%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.8%)	70 %	690
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.5%)	50 %	---
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (7.5%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Pacific Jade	20 g	7 dni	13 %

Na zimno	Sorachi Ace	20 g	7 dni	10 %
----------	-------------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale