

## Owiany Try stout 4

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **28**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.1 kg (3.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Biscuit Malt	0.1 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.2%)	60 %	3
Ziarno	Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3.5%)	68 %	800
Ziarno	Barwiący	0.125 kg (4.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Bez startera				