

PAN TU NIE STOUT

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **78**
- SRM **29**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---