

peated stout " palenie gumy " # 63

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **60**
- SRM **39.1**
- Styl **Foreign Extra 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 **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony torfem	5 kg (58.8%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (11.8%)	85 %	8
Cukier	cukier	0.7 kg (8.2%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.9%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp 4040	Ale	Gęstwa	270 ml	estaLOKA