

pierwszy stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **29.7**
- Styl **Dry 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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (19.2%)	78 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.8%)	70 %	1400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.9%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis