

Po prostu stout 3

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **38.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	castle malting pale ale	0.7 kg (18.2%)	80 %	8
Ziarno	cookie	0.2 kg (5.2%)	70 %	70
Ziarno	Castle Malting - coffee	0.3 kg (7.8%)	77 %	250
Ziarno	castle malting - black malt	0.2 kg (5.2%)	73.5 %	1350
Ziarno	Carahell	0.25 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.2%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---
------	-----	--------	--------	-----