

Po prostu Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **34.9**
- 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 **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (54.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (10.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (8.1%)	83 %	5
Ziarno	Cookie	0.2 kg (5.4%)	72 %	50
Ziarno	Castle Malting - coffee	0.3 kg (8.1%)	77 %	250
Ziarno	palony ciemny	0.2 kg (5.4%)	74 %	1350
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.7%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	11 g	50 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	50 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	10 min	13.6 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----