

Polish Extra Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-10.4 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|--------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale | 3.8 kg | 80 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg | 55 % | 1300 |
| Ziarno | Pszenica prażona | 0.2 kg | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne błyskawiczne | 0.4 kg | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 20 g | 10 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 20 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | lunga | 120 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 20 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Kawa świeżo zmielona | 25 g | Gotowanie | 1 min |