

# PolishStout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **32.7**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	10 kg (76.9%)	75 %	6.5
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (7.7%)	75 %	5
Ziarno	Caraaroma	1 kg (7.7%)	78 %	400
Dodatek	Prażone ziarna jęczmienia Viking Malt	1 kg (7.7%)	80 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	70 min	4 %

## Drożdże

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