

# Prawie Guinness

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **33.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **18.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.08 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.42 kg (33.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (29.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.09 kg (2.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.14 kg (3.3%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.09 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (3.6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (6%)	55 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (19.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	23.2 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	hallertauer taurus	8 g	60 min	15.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis