

## PS1

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **30**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	65 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (8.3%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.9%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	21 g	45 min	9.5 %