

# Pszenica Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **40.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	2 kg (21.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2 kg (21.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny 3,5-6	2 kg (21.6%)	82 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (10.8%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (10.8%)	70 %	3
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	60 %	1100
Ziarno	Carafa Special (R) typ III Weyermann	0.3 kg (3.2%)	65 %	1400
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (3.2%)	50 %	1000
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.06 kg (0.6%)	1 %	1
Ziarno	Enzymatyczny	0.1 kg (1.1%)	100 %	5

Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (2.2%)	78 %	120
--------	----------------------------	---------------	------	-----

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakaowiec	200 g	Gotowanie	15 min