

# 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<br>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<br>Banany | Pszeniczne | Płynne | 125 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

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