

## pszeniczny stout 6

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **36.8**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (21.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (8.8%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (7%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	15 g	30 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	6 g	fermentis