

Pszeniczny stout

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM ---
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (40.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom pilzeński	2 kg (40.8%)	--- %	---
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (8.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom czekoladowy jasny	0.25 kg (5.1%)	--- %	---
Ziarno	jęczmień palony	0.25 kg (5.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Bavarian Wheat W11	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa