

Random Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **42.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.85 kg (25.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.45 kg (13.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (6.1%)	70 %	299
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (6.1%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Żytni Barwiący	0.2 kg (6.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %