

RPA Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **60**
- SRM **30.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (12.5%)	100 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4.2%)	68 %	1200
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (8.3%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern star	5 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	southern star	15 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	southern star	15 g	5 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	southern star	15 g	0 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	20 ml	fermentis