

# Śmieciowy stout

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **24**
- SRM **53**
- Styl **Foreign Extra 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (8.9%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.48 kg (8.5%)	75 %	150
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.3 kg (5.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.7%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
-----------	-------	------	--------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	11 g	---