

## Spalony - Burnt Stout

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **28**
- SRM **46.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (6.7%)	68 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (20%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Żytni	0.25 kg (6.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Na zimno	lunga	5 g	10 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile