

## Staucik

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **37**
- SRM **28.4**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.73 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (14.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.4%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (2.9%)	74 %	500
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	5 g	---