

Stołp

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **39.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy	0.5 kg (8.3%)	75 %	600
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.7%)	60 %	4
Ziarno	czekoladowy żytni	0.2 kg (3.3%)	75 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Nugget	25 g	5 min	13 %
Na zimno	Nugget	25 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs