

Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **36.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (61.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Pszenciczny Czekoladowy | 0.3 kg (4.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.3 kg (4.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyer | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (7.7%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (3.1%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 60 g | 10 min | 4 % |
| Na zimno | Sybilla | 42 g | 5 dni | 6.2 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 30 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 30 min | 8.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |