

Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **40.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	red crystal	0.2 kg (7.4%)	70 %	400
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.25 kg (9.3%)	55 %	1400
Ziarno	Coffee Malt - castle malt	0.1 kg (3.7%)	74 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	chłodnica	1 g	Gotowanie	18 min
------	-----------	-----	-----------	--------