

Stout 11

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **38.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (70.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (5.1%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (5.1%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	60 %	6
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.1%)	60 %	7
Dodatek	płatki żytnie	0.5 kg (5.1%)	60 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	50 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale