

stout?

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **66.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.35 kg (7.9%)	60 %	1300
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (11.2%)	60 %	1100
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (2.2%)	60 %	1000
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (11.2%)	70 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (67.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM