

Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (73%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (2.9%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (2.9%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.25 kg (3.6%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (7.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.9%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 30 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 45 g | 5 min | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |