

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**
- Wysładzaj 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