

Stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **67**
- SRM **50.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (32.6%)	85 %	7
Ziarno	Owsiany - Viking Malt	0.3 kg (3.9%)	61 %	5
Ziarno	Monachijski Jasny - Viking Malt	1 kg (13%)	80 %	16
Ziarno	Wiedeński - Viking Malt	1 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Wędzony Whisky (średni) Castle	1 kg (13%)	--- %	3
Ziarno	Karmelowy - - Viking Malt	0.5 kg (6.5%)	79 %	600
Ziarno	Karmelowy żytni Viking Malt	0.5 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Low Colour - Chocolate Malt	0.25 kg (3.3%)	60 %	600
Ziarno	Kawowy Castle	0.1 kg (1.3%)	79 %	500
Ziarno	Carafa (R) III - Weyermann	0.2 kg (2.6%)	70 %	1350

Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.13 kg (1.7%)	77 %	97
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Agnus Cz	50 g	50 min	10.47 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	7 dni