

Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **35.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Monachijski II	2 kg (43.5%)	78 %	22
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	1.3 kg (28.3%)	80 %	3.75
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting Special B	0.4 kg (8.7%)	77 %	290
Ziarno	Castle Malting Wheat Chocolat	0.4 kg (8.7%)	65 %	950

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 2020	30 g	60 min	7.6 %

Drożdże

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