

Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **26**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (53.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.7%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (3.8%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (3.8%)	71 %	300
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.2 kg (3.1%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs