

Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **34.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	4 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Extra Black	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.7%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Northdown	30 g	20 min	8.2 %
Gotowanie	First Gold	30 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's