

Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **35.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (80.6%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.3 kg (4.8%) | 74 % | 1000 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (6.5%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.5 kg (8.1%) | 55 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 15 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 60 g | 2 min | 12.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |