

# Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **31.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (18.5%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.3%)	55 %	1000
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.9%)	60 %	800
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14.8%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Notatki

- w temp. 62 same płatki jęczmienne w celu skleikowania. Następnym razem zrób to w osobnym naczyniu jak

należy, dzisiaj ci się śpieszy to daś to do tych 15,6 litra wody na zacier :D. Słody Pale Ale, Monachijski i czekoladowy dodać do 68 stopni na 50 minut. Po pozytywnej próbie jodowej podgrzać do 72 stopni i dodać palone ziarno jęczmienia. Następnie mash out.  
*16 gru 2022, 17:37*