

stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **27.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **35.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (40.4%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	4 kg (40.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis us-05	Winiarskie	Suche	22 g	Fermentis
-----------------	------------	-------	------	-----------