

Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **36.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **80C**
- Wyladuj używając **28 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (13.8%)	50 %	16
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1 kg (6.9%)	1 %	887
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (6.9%)	1 %	299
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (3.4%)	1 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	equanot	40 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us 05	Ale	Suche	40 g	---