

# Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **34.4**
- 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 **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (72.7%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (11.4%)	70 %	4
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.8%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %