

Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **37**
- SRM **35.5**
- Styl **American 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 **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (67.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	1 kg (16.8%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.36 kg (6%)	55 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5%)	73 %	1001
Dodatek	płatki jęczmienne	0.3 kg (5%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.3 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	0 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis