

Stout 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **34.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (10.7%)	55 %	1000
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (6.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	75 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	English Golding	15 g	5 min	4.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

Drożdże

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