

## STOUT 2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **50**
- SRM **39.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (27.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.35 kg (4.8%)	75 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.4%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.25 kg (3.4%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	65 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	70 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (23.3%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	7 min	9.5 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia kreda	10 g	Zacieranie	---
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.2 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	korzeń lukrecji	20 g	Gotowanie	15 min