

# Stout 2020V1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **28.3**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	7 kg (88.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (6.3%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tormogarden	Ale	Gęstwa	50 ml	---