

Stout 2022

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **43.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **45.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	płatki jęczmienne	0.55 kg (5.1%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (1.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (9.3%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	1 kg (9.3%)	70 %	690
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (51.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	100 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Carafa i jęczmień palony na wysładzanie Fawcett na 72 stopnie
100g palonego jęczmienia na 72 stopnie
30 wrz 2022, 09:24