

Stout 2023

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **19.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (66.1%) | 80 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (6.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.2 kg (3.3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.15 kg (2.5%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.6%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.6%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 10 min | 3.7 % |

Drożdze

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