

Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **28.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (75.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (5.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.2 kg (3.8%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Słód czekoladowy | 0.2 kg (3.8%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Słód wędzony | 0.2 kg (3.8%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.2 kg (3.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

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