

Stout #26

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **52.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **63 C**, Czas **0 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.06 kg (33.4%)	79 %	6
Ziarno	Monaegom Monachijski typ I	1.05 kg (17%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.79 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Castle Cafe	0.315 kg (5.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Bestmalz - Black Malt	0.315 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt - Fawcawet	0.315 kg (5.1%)	73 %	887
Dodatek	Płatki owsiane	0.24 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.24 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.24 kg (3.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.1 %