

stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **32.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (32.6%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.3%)	70 %	690
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (3.3%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.3 kg (3.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %