

## Stout

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **40**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.9%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.9%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Warka 3  
warzenie: 9.12.2015  
butelkowanie: 29.12.2015  
cukier 130 g

30 butelek  
9 butelek 9 L  
alkohol: 6,2%  
7 lut 2016, 15:28