

Stout

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **36.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (63.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 1 kg (21.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Castle malting Coffe Light | 0.25 kg (5.3%) | 70 % | 250 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (5.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (5.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Palisade | 25 g | 60 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Palisade | 25 g | 5 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale k-97 | Ale | Suche | 11 g | fermentis |

Notatki

- Słody czekoladowy, kawowy i jęczmień palony na 72 stopnie celsjusza
3 wrz 2017, 10:09