

## STOUT 6

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **38.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett - Maris Otter              | 5 kg (75.8%)  | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann - czekoladowy pszeniczny | 0.6 kg (9.1%) | 65 %       | 1000 |
| Ziarno | Płatki owsiane                     | 0.5 kg (7.6%) | 70 %       | 3    |
| Ziarno | Castle Malting - Cara Gold         | 0.3 kg (4.5%) | 77 %       | 120  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II special      | 0.2 kg (3%)   | 65 %       | 1100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka (Polish Hops) | 45 g  | 60 min | 7.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand-LalBrew London ESB | Ale | Gęstwa | 170 ml | ---          |

FERMENTACJA W 22°C- 12 PSI

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>            | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|-------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Prażone ziarna kakaowca | 50 g         | Gotowanie         | 10 min      |
| Klarowanie      | whirlfloc tabletki      | 1.5 g        | Gotowanie         | 10 min      |
| Dodatek smakowy | Prażone ziarna kakaowca | 200 g        | Fermentacja cicha | 7 dni       |