

# Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **39**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (74.1%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (3.7%)	60 %	690
Ziarno	Extra black	0.3 kg (5.6%)	65 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Pszoniczny	0.6 kg (11.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	13 g	5 min	11.6 %