

Stout

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **68**
- SRM **29.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (4.3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.9%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	25 g	10 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	60 min	8.8 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lukrecja, Korzeń lukrecji	50 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	65 min