

stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **30.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6 kg (82.8%)	78 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.1%)	73 %	1060
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (2.8%)	55 %	1220
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.5 kg (6.9%)	73 %	130
Dodatek	rice hull	0.25 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	31 g	60 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
own blend	Ale	Suche	10 g	---