

stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **40**
- SRM **39.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.1 kg (59.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (21.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Bestmalz - black malt eXtra | 0.25 kg (13.5%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal pszeniczny | 0.1 kg (5.4%) | 70 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 6.8 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 10 g | 10 min | 2.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - Whitbread Ale | Ale | Gęstwa | 50 ml | Wyeast Labs |