

Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **33.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	2.8 kg (75.3%)	79 %	7
Ziarno	Słód Żytni	0.4 kg (10.8%)	81 %	9
Ziarno	Słód Czekoladowy Jasny - 1kg - Viking Malt	0.1 kg (2.7%)	72 %	400
Ziarno	Słód Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.7%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.15 kg (4%)	65 %	1400
Ziarno	Słód Karmelowy 600 - 1kg - Viking Malt	0.1 kg (2.7%)	70 %	600
Ziarno	Słód Żytni palony Anglia	0.033 kg (0.9%)	65 %	650
Ziarno	Pale Chocolate	0.033 kg (0.9%)	69 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel® (UK)	60 g	30 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	fermentis