

STOUT A'la guinness

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **32.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (69%)	85 %	7
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (17.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (10.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	75 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	English Golding	15 g	5 min	4.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 04	Ale	Suche	11.5 g	---