

Stout Buczek

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **43.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3 kg (49.2%)	82 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (4.1%)	70 %	1100
Ziarno	Barwiący viking	0.1 kg (1.6%)	--- %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	1000
Ziarno	Black castel malting	0.1 kg (1.6%)	--- %	1350
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.1%)	70 %	1300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.9%)	72 %	190
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.4%)	82 %	4
Ziarno	Kawowy castelmalting	0.2 kg (3.3%)	--- %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	4 %

Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
-----------	-------------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min