

# Stout Dom3II V1

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **29**
- SRM **36**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	CaraBody Viking Malt	1 kg (15.4%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.6%)	72 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.6%)	70 %	400
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt	0.2 kg (3.1%)	65 %	900
Dodany w 70 minucie				
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.1%)	67 %	1300
Dodany w 70 minucie				
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (7.7%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	35 g	40 min	6.9 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hybryde Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa