

STOUT GRYCZANY

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **35.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.3 kg (33.1%)	80 %	8
Ziarno	Gryczany Castle	2 kg (28.8%)	67 %	10
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (17.3%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (3.6%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	37 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04 Starter	Ale	Suche	1000 g	---