Stout II

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **38.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **45.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg *(69.8%)*	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg *(5.8%)*	70 %	690
Ziarno	Chocolate Thomas fawcet	0.5 kg *(5.8%)*	60 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg *(7%)*	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg *(11.6%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	80 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

Drożdże

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.