

# Stout Irlandzki Trzy Baryłki

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **35.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.56 kg (8.4%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.16 kg (2.4%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.57 kg (8.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.13 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.7%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	8.4 %