

## Stout konkursowy

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **29.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.06 kg (71.5%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.38 kg (13.2%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.11 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.22 kg (7.6%)	55 %	1300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.11 kg (3.8%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	8 g	20 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	4.5 g	Safale