

Stout Małopolski

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 7.5 kg (78.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 1.25 kg (13.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.4 kg (4.2%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (4.2%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 65 g | 0 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 65 g | 5 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Płatki dębowe | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Cukier muscovado | 300 g | Gotowanie | 20 min |