

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