

## STOUT na bazie przepisu Dori 123

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **29.5**
- 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 **33.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (64.1%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.4%)	75 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	słód czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	60 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------