

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 |
|------------------------------|-----|--------|--------|------------------|