

Stout od stancy

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **30**
- SRM **39.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadź używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (11.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (7.9%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (3.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	22 g	60 min	8.1 %