

# STOUT premium 12°Blg

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **64.5**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy	1 kg (12.5%)	68 %	450
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (12.5%)	55 %	1000
Ziarno	Carahell	1 kg (12.5%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	5 g	15 min	7 %

## Drożdże

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

US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	miód	900 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	imbir	5 g	Gotowanie	30 min