

## stout slb

- Gęstość **4.6 BLG**
- ABV **1.7 %**
- IBU **10**
- SRM **27.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

### Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **80.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 73C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.59 kg (34.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.24 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (28.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (11.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (11.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	10 g	---