

## Stout the First

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **36.2**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	81 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.8%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.2%)	55 %	1001
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.3%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Target	30 g	15 min	9.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Gęstość początkowa 18 Brix i ~3 z laktozy = 15. Warzone 07.10. Przy zlewaniu na cichą 6 BLG. Przy rozlewie 5 BLG  
8 paź 2017, 00:54