

Stout_v10 #103

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **60**
- SRM **36.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17.2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	3 kg (49.2%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Viking - monachijski I	1.5 kg (24.6%)	79 %	16
Ziarno	Viking - monachijski II	0.518 kg (8.5%)	78 %	22
Ziarno	Chateau - Cara Gold	0.26 kg (4.3%)	78 %	120
Ziarno	Viking - karmelowy 300	0.3 kg (4.9%)	73 %	300
Ziarno	Fawcett - czekoladowy pszeniczny	0.164 kg (2.7%)	72.7 %	1000
Ziarno	Viking - czekoladowy jęczmienny	0.15 kg (2.5%)	67 %	900
Ziarno	Wyermann - Carafa II special	0.2 kg (3.3%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	8.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Chinook US	30 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla szyszka mokra	100 g	5 min	6 %
400 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 100 gr suchej				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	175 ml	Fermentum Mobile
gęstwa 15-dniowa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	3.11 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min