

Stout_v11 #115

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **33.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Mep©Ale | 2.6 kg (52.6%) | 82.1 % | 5.5 |
| Ziarno | Viking - monachijski I | 1.7 kg (34.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking - karmelowy 300 | 0.25 kg (5.1%) | 73 % | 300 |
| Ziarno | Weyermann - czekoladowy pszeniczny | 0.2 kg (4%) | 72.7 % | 1050 |
| Ziarno | Viking - palony jęczmień | 0.08 kg (1.6%) | 73 % | 1000 |
| Ziarno | Wyermann - Carafa II special | 0.11 kg (2.2%) | 65 % | 1150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla szyszka mokra | 30 g | 10 min | 6 % |
| 120 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 30 gr suchej | | | | |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade US | 35.93 g | 10 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs |
| gęstwa 23-dniowa | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|--------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 1.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | węglan wapnia | 5.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | sól epsom | 1 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy [ml] | 3.11 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlorek wapnia [ml] | 0 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | kwask askorbinowy | 0 g | Butelkowanie | --- |