

## Stout\_vXX #XX

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **51**
- SRM **35**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **28 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale Ale - viking	2.6 kg (51.9%)	80 %	5.5
Ziarno	monachijski I - viking	1.15 kg (22.9%)	78 %	16
Ziarno	monachijski II - viking	0.55 kg (11%)	78 %	22
Ziarno	karmelowy 300 - viking	0.068 kg (1.4%)	70 %	300
Ziarno	chocolate pale - fawcett	0.3 kg (6%)	70 %	625
Ziarno	czekoladowy jęczmienny - viking	0.1 kg (2%)	67 %	900
Ziarno	palony jęczmień - viking	0.08 kg (1.6%)	73 %	1000
Ziarno	czekoladowy pszeniczny - fawcett	0.055 kg (1.1%)	72.7 %	1050
Ziarno	carafa III special - weyermann	0.11 kg (2.2%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla szyszka mokra	30 g	10 min	6 %
120 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 30 gr suchej				
Aromat (koniec gotowania)	Perle szyszka mokra	55 g	10 min	6 %
220 gr mokrej szyszki (mrożonej), ekwiwalent 55 gr suchej				

## 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	chlerek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	0 g	Butelkowanie	---