

Stout w.1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **22**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.43 kg (34.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.42 kg (33.4%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.09 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.09 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.09 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.037 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	21 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	2 g	Fermentis