

Stout warka 24

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **69.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (49.9%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.66 kg (8.2%)	75 %	20
Ziarno	Caraaroma	0.34 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.21 kg (2.6%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (5%)	60 %	690
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	3.5 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

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