

Stout z resztek :)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **38.7**
- Styl **Dry 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.3 kg (61.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (9.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (7.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (5.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Carafa II | 0.14 kg (2.6%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.25 kg (4.6%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Special W | 0.25 kg (4.6%) | 73 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 42 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |