

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**
- Wyladuj 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	---