

# stout1

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **34.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa	0.25 kg (5.1%)	70 %	664
Ziarno	Pale Ale	3 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.1%)	68 %	1000
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	dzony	0.2 kg (4%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Boadicea	50 g	70 min	6 %