

# SUSKA STOUT

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **33**
- SRM **51.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (47.1%)	83 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (18.8%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Carafa II Special	0.6 kg (5.6%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (4.7%)	20 %	493
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (2.4%)	83 %	5
Ziarno	Carafa I Special	0.35 kg (3.3%)	70 %	664
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (2.4%)	75 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (1.2%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.125 kg (1.2%)	77 %	97
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.125 kg (1.2%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.1 kg (0.9%)	70 %	1084
Ziarno	Carafa III Special	0.1 kg (0.9%)	70 %	1034
Ziarno	Castlemalting Coffee	0.1 kg (0.9%)	74 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	60 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Suska Sechlońska	500 g	Fermentacja cicha	7 dni