

Terminator Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **28**
- SRM **25.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (65.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (14.9%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (9.9%)	74 %	79
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (9.9%)	74 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	7 g	30 min	6 %