

VII Flisacki AS

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **55**
- SRM **43**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.6%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Black fawcett	0.2 kg (4.3%)	55 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Idaho 7	15 g	1 min	12.7 %
Na zimno	Simcoe	15 g	1 dni	13.2 %
Na zimno	Idaho 7	15 g	1 dni	12.7 %