

Weizen Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **31.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **29.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.6 kg (54.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.4 kg (3.9%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (9.7%)	55 %	1000
Ziarno	Biscuit Malt	0.27 kg (2.6%)	79 %	50
Ziarno	Special L Malt	0.53 kg (5.1%)	65.2 %	20
Ziarno	Red Crystal	0.53 kg (5.1%)	71.3 %	350
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (9.7%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	53.33 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile