

Weizen Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **35.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (53.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.3%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.6%)	55 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	50
Ziarno	Weyerman special W malt	0.2 kg (4.3%)	65.2 %	280
Ziarno	Red Crystal	0.2 kg (4.3%)	71.3 %	350
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile