

Weselny stout - podziękowanie dla gości

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **32.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	1 kg (10.8%)	70 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (10.8%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.7%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	20 g	Fermentacja cicha	7 dni