

## White stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **American 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 **52.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **32.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	7 kg (70%)	83 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (10%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sultana	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sabro	10 g	15 min	15 %
Zacieranie	Amora preta	10 g	0 min	9 %
szyszka				