

# Żryj Gruz (Peated Stout)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **66**
- SRM **41.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **10 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (32.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (8.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	---	13.2 %

Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	---	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	---	13.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Autor - Vami  
<https://www.piwo.org/forums/topic/12140-wolno%C5%9Bciowy-browar-domowy-libertarian-homebrewery/?do=findComment&comment=375862>  
 22 lis 2017, 15:23