

#122 Session Dry Stout v.2

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **40**
- SRM **23.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3.3 kg (74.2%)	82 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (6.7%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kostki z beczki dębowej whisky moczone w whisky 6 miesięcy	60 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	--	------	-------------------	--------