

#23 Fruit Irish Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **37 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6 kg (60%)	75 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	2.5 kg (25%)	70 %	4
Ziarno	Pale Chocolate	0.5 kg (5%)	60 %	450
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	1 kg (10%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Jeżyna: 1 kg / 12 l piwa
Jagoda: 1kg / 9 l piwa

Pozostałe 24 l zabutelkowane bez dodatków.
21 maj 2018, 11:29