

#41 Coffe Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **38**
- SRM **27.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	0.5 kg (4.2%)	80.5 %	5
Ziarno	Jęczmień prażony	1 kg (8.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- 50L wody - pojemność na styk
temp spadła z 70 na 66, po włączeniu pompy wróciło 70.
OG przed wystadzaniem - 1.044
dodaliśmy 12L do wystadzania oraz kolejne 5L czyli łącznie 17L.
OG - 1.044 po zlanie do wiadra.

15 wrz 2020, 17:09