

#54 letnie zaćmienie słońca (Irish dry stout)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **42.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **34.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 53L wody na start (pocięta butelka ucięła 2L)
Słód czekoladowy dodany na ostatnie 30minut zacierania
Słód palony dodany na ostatnie 20minut zacierania.
Po zacieraniu 13.5 blg
10 L wody do wyśładzania.
Drugi pomiar 12 blg
dolanie 4L czystej wody.
Blg po gotowaniu 13
wyszło 45,5L
25 lip 2021, 14:48