

#6 Dry Stout warka nr 6 (Piwowar: ziemowit "DRY STOUT #2")

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **28.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy 900-1200 EBC	0.3 kg (5.5%)	65 %	1000
Ziarno	Viking Barwiący 1300-1600 EBC	0.2 kg (3.6%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Receptura od:
ziemowita - DRY STOUT #2
(inne słody i drożdże)
8 maj 2023, 22:48