

American Stout Pinta 'Mothman'

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **57**
- SRM **43.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (49.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (16.5%)	78 %	18
Ziarno	Barley, Flaked	0.9 kg (14.9%)	70 %	4
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.25 kg (4.1%)	65 %	1050
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (4.1%)	70 %	1400
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (4.1%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.3%)	71 %	626
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13.3 %
ctz				

Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Idaho 7	25 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	kreda	4 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	epsom	1 g	Zacieranie	90 min
albo gips				
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Palone pod koniec zacierania
Cel 16°
~50 IBU

8 stycznia - 9 luty 2024 - otwarty Formularz Zgłoszeniowy Konkursu
12 - 16 luty 2024 - recepcja piw do Konkursu (Browar PINTA - Wieprz)
22 - 24 luty 2024 - obrady Jury Konkursu
24 luty 2024 - ogłoszenie wyników Konkursu
22 lis 2023, 17:39