

BA Dry Stout 12BLG

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **23.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (78%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	837
dodać na koniec i podnieść do 76 stopni				
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.2%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	55 %	985
dodać na koniec i podnieść do 76 stopni				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	5 %

Drożdże

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

Notatki

- wg przepisu powinno być 12BLG i 4,5%alk

temp zacierania utrzymywać 67-68 stopni Celsjusza

fermentacja burzliwa 18-21 przez 7dni

fermentacja cicha 18-21 przez 14dni

Butelkować 130g glukozy na 20 litrów

refermentacja 18-21 przez min 2 tyg

leżakowanie poniżej 15stopni przez 2-3 tyg

11 paź 2023, 20:35