

Chilli STOUT

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **61**
- SRM **40.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (64.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (7.3%)	70 %	180
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.3%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (6.4%)	70 %	1034
Vorlauf				
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (4.6%)	60 %	690
Vorlauf				
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (3.7%)	71 %	300
Vorlauf				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	ziarno kakaowca	30 g	15 min	1 %
Gotowanie	chilli	0 g	5 min	1 %
2-3 papryczki przed włożeniem chłodnicy				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	0 g	Fermentacja cicha	10 dni
laska wanili				
Przyprawa	ziarno kakaowca	30 g	Fermentacja cicha	10 dni
moczone w rumie				

Notatki

- 67°C - 70 min
jeśli przejdzie próba jodowa dodajemy vorlaufowe i 15 min pod przykryciem
potem podgrzać do 78
Gotowanie 90 min
Fermentacja 16-17 stopni
10 burzliwa, potem cicha tak samo

<https://www.piwo.org/forums/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/?page=62&tab=comments#comment-419075>
14 lis 2017, 17:33