

Czarnoziemie Na Wyżynie #1 - Amerykański Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **39.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	4.5 kg (72.6%)	80 %	5
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.5 kg (8.1%)	75 %	35
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	75 %	3
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.4 kg (6.5%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.3 kg (4.8%)	1 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulát	10 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic (USA) - granulát	10 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Mosaic (USA) - granulát	10 g	20 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic (USA) - granulát	20 g	7 min	11.8 %

Whirlpool	Mosaic (USA) - granulat	30 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic (USA) - granulat	30 g	7 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- 17,46 zł pilzneński Viking Malt
 - 2,35 zł karmelowy 30 - Viking Malt
 - 1,96 zł płatki owsiane
 - 2,40 zł jęczmień prażony Viking Malt
 - 1,80 zł czekoladowy ciemny Viking Malt
 - 19,90 zł Mosaic (USA) - granulat
 - 0,99 zł Warrior (USA) - granulat
 - 9,50 zł Safale US-05
- 17 kwi 2017, 22:33