

Dark skin unknown (SH Simcoe)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.65 kg (9.8%)	74 %	296
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.35 kg (5.3%)	79 %	108
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.55 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.35 kg (5.3%)	60 %	690
Cukier	glukoza	0.3 kg (4.5%)	90 %	0
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

Notatki

- Do 16L wody w temp 72°C wsypać ześrutowane słody jasne. 68°C przez 70 minut.
72°C dodać słody ciemne - przez 10 minut
78°C przez 5 minut
Wysładzać ok. 16- 17L wody w temp. 80°C
60 minut
Chmiel Simcoe 20g od początku gotowania (60min) Chmiel Simcoe 25g na 15 min przed końcem gotowania
Chmiel Simcoe 20g na 5 min przed końcem gotowania Burzliwa: 18-21°C, 10-14 dni
Cicha: 18-21°C, 7 dni
24 wrz 2020, 16:39