

Drwal (brokreacja)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **75**
- SRM **28.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.29 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.12 kg (18.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.82 kg (13.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.24 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.24 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.24 kg (4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17.65 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	17.65 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	17.65 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	17.65 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	17.65 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	35.29 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	35.29 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.53 g	Fermentis

Notatki

- 67st - słody jasne
78st - słody ciemne
chmelenie na zimno w temp. 14-15 st.
26 wrz 2017, 12:36