

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **40.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (18.5%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.3%)	70 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (7.4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior Queen	50 g	90 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	35 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	300 g	Fermentis

Notatki

- Jęczmień palony dodawany na dwa razy, 0.5kg razem z resztą zasypu, 0.5kg na ostatnie 10 minut

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

zacierania.
9 wrz 2018, 10:25