

dry stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **61.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (62.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (6.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	20 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	płatki owsiane błyskawiczne	200 g	Zacieranie	60 min
-----------------	--------------------------------	-------	------------	--------

Notatki

- 14 blg - 4,5 blg
3g glukozy na 0,5l

receptura do poprawki , za dużo słodów palonych słabe nagazowanie.
9 lip 2016, 18:00