

Dry Stout

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **26.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (61.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.5%)	70 %	664
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.3%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safe ale 04	Ale	Suche	11 g	Safe Ale

Notatki

- Jęczmień palony:
0,2 kg od początku zaciernaia
0.2 kg pod koniec zacierania
Pozostałe ciemne od początku

Płatki owsiane -> płatki jęczmienne

pH do zacierania 5.5 - 5.2

16 mar 2021, 20:05