

dry stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **40.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (48.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (9.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.43 kg (8.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.7%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	30 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Notatki

- 12,5 blg - 3 blg tydzień burzliwa
tydzień cicha 2,5 blg
zabutelkowano 12.11.17r
dodano 3,4 gr glukozy na 0,5l

29 paź 2017, 17:10