

Dry Stout warka nr 5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **29**
- SRM **30.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (65.9%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I 12-18 EBC	2 kg (22%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy 900-1200 EBC	0.4 kg (4.4%)	65 %	1000
Ziarno	Weyermann - jęczmień palony 1000-1300 EBC	0.7 kg (7.7%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	59 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Słody palone zostały wrzucone przy 72°C.

Całość chmielu została wrzucona w pierwszej minucie gotowania.

Tydzień burzliwej i 10 dni cichej fermentacji.

Fermentacja burzliwa i cicha w 18-19°C.

Ekstrakt końcowy: 4,5°Blg

3 kwi 2023, 14:39