

DYSPERSJA (wysłodziny po RISie)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **36.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.1%)	68 %	400
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (6.1%)	83 %	5
Ziarno	Viking Malt Caramel Sweet	0.2 kg (4%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.2 kg (4%)	60 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3%)	68 %	1200
na 20 minut				
Ziarno	Jęczmień prażony	0.1 kg (2%)	55 %	985
na 20 minut				
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	20 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	25 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Po wysładzaniu ENTROPII zostało 20 l brzeczki o gęstości ok 12,5 blg. Dodałem 1,5 l wody do gotowania i chmielenia.

Tynktura do rozlewu:

Macerat 01: Łaska cynamonu, 4 goździki, pół łyżeczki ziela angielskiego, pół łyżeczki pieprzu czarnego, pół łyżeczki kolendry w ziarnach, 3 ziarna kardamonu, ćwierć gwiazdki anyżu. Rozgniecione w moździerzu i macerowane przez tydzień w 40ml bourbonu.

Macerat 02: 10g płatków dębowych, wyparzonych 15 minut we wrzątku, macerowanych 2 tygodnie w bourbonie (30ml).

Macerat docelwoy: Macerat 01 i 02, przecedzone, płyn zlany i połączony (ok 60ml), zest z jednej pomarańczy, zest z jednej mandarynki, macerowane 2 dni, odsączone na sitku i przefiltrowane przez filtr do kawy.

3 lis 2018, 12:26