

Foreign Extra Stout na II Wielkopolski KPD

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **59**
- SRM **39.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (78.4%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.25 kg (4.9%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.25 kg (4.9%)	74 %	118
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	1000 ml	Omega

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- <https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>
<https://wielkopolski-konkurs-piw-domowych.breward.app>

Jęczmień palony dodany przy przerzucaniu na filtrację
19 gru 2024, 20:43