

Gubernator Bahamów- Tropical Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **43**
- SRM **37.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (55.6%)	85 %	7
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (13.9%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (5.6%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (5.6%)	20 %	493
Cukier	Molasses	0.6 kg (8.3%)	78.3 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna Tonki	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Kakao	400 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7 dni w 20 st. C)
Cicha (14 dni w 20 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (110 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.

Na zdrowie
(Koszt surowców 128 zł)
9 paź 2017, 14:42