

GuinNOT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **27.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (11.1%)	60 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Dodać @72 st. C, 15 min przed końcem zacierania				
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.2 kg (4.4%)	60 %	690
Dodać @72 st. C, 15 min przed końcem zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	37 g	60 min	5.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	75 min
Namoczyć w gorącej wodzie przez 0,5 h; Wymieszać z zasypem				
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- - Oczekiwana gęstość przed gotowaniem: 11.1 BLG
 - Burzliwa: 10-14 dni @ 18-21 st.
 - Cicha: 7 dni @ 18-21 st.
 - Nagazowanie: 2.3 vol.
 - Leżakowanie: 25 dni
- 6 mar 2025, 17:15