

# IRISH DRY STOUT

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **34.9**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (65.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (21.7%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.9%)	78 %	1050
Ziarno	Słód Carafa® Special Malt typ III Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	1 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.8 %

## Drożdze

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- carafa special III na mash out;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 1,6-1,7 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100  
3 lip 2019, 23:15