

# Irish Stout

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **36**
- SRM **25**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (19.8%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny  | 0.25 kg (6.2%) | 67 %       | 900 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp          | 2.8 kg (69.1%) | 83 %       | 3   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.2 kg (4.9%)  | 55 %       | 985 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g  | 60 min | 5.7 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 15 min | 5.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs   |

## Dodatki

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

|            |           |        |           |       |
|------------|-----------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|-----------|--------|-----------|-------|

## Notatki

- Profil wody:  
Ca (wapń) -- 50-75 ppm  
\ - Mg (magnez) -- 0-30 ppm  
\ - Na (sód) -- 0-100 ppm  
\ - Cl (chlorki) -- 50-100 ppm  
\ - SO<sub>4</sub> (siarczany) -- 50-150 ppm  
\ - HCO<sub>3</sub> (dwuwęglany) -- 80-160 ppm

W zasadzie nie trzeba modyfikować.

Fermentacja:

-zadać w temp 14 C = 1 dzień

15 C - 3 dni

16 C - 2 dni

20 C - 10 dni

Drożdże starter 1.1l 10 blog - Zadać w 14 C

3 kwi 2025, 17:27