

Japonia w ogniu

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **33.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	1 kg (20.4%)	82 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.2%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4.1%)	60 %	4
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.1%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	60 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Dry stout na kveikach z dodatkiem słodu wędzonego czereśnią
28 sie 2022, 21:11