

Ioł stout

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **10**
- SRM **33.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (60.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (9.4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (7.5%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	1 g	Zacieranie	---

Notatki

- baling zawyżony, zacieranie biab bez wystadzania, celowane w 6blg nastawnej 5, 5.5 17l przed gotowaniem, słody wsypać do wody o temp 76 stopni
27 kwi 2021, 20:45