

Mega Dry Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **25.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.09 kg (70.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.74 kg (20%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.43 kg (4.9%)	55 %	1150
Ziarno	Carafa II	0.43 kg (4.9%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	52.17 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	17.39 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
irisch ale wyeast	Ale	Suche	19.13 g	---

Notatki

- fermentacja burzliwa 9 dni w temp. 15-19 stopni
- fermentacja cicha 12 dni w 20 stopniach.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

15 wrz 2020, 19:25