

Merry beermas - Christmas Extra Stout

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **22**
- SRM **44.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **19 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II	3 kg (72.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.33 kg (8%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.33 kg (8%)	81 %	53
Ziarno	Caraaroma	0.17 kg (4.1%)	78 %	350
Ziarno	Carafa special III	0.3 kg (7.3%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kazbek	16.67 g	70 min	4.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	70 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Klarowanie	mech irlandzki - tabletki	0.83 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	cynamon - 4 laski	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż - gwiazdki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir mielony	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muszkatołowa	0.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- !!!
Będzie zrobiony z brzezki na piwo 'Bread heel'
Po godzinie gotowania odlejemy 20 l na koźlaka i na 10 min gotowania wejdzie carafa III, cynamon, anyż i kardamon.
!!!
13 wrz 2020, 12:43