

Mózgozwęglacz

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **46**
- SRM **44.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.28 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (18.7%)	78 %	18
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.7%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.27 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.7%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.9%)	68 %	1300
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3.7%)	79 %	130
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3.7%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Opcjonalnie można dorzucić kawy (mało kwaskowej) na cichą na 3-5 dni macerowanej w małej ilości alkoholu:)

piwo zajęło 6 miejsce z notą 36pkt na IV Flisackim kpd 2018
29 maj 2018, 20:28