

my first Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **47.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (29.8%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (59.6%)	80 %	35
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	0.4 kg (7%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- W przypadku braku 30l garnka spokojnie można ugotować 15l i ostatecznie dodać resztę chłodnej wody do fermentora, bardzo ułatwi to chłodzenie całości :D Ostatecznie w fermentorze ma się znaleźć ok 25l brzeczki.

* Jęczmień palony w woreczku do zimnej wody na czas podgrzewania do 60-70°C.

* Później jęczmień precz i w jego miejsce ekstrakty i laktoza (na samym końcu)

Laktoza w sumie opcjonalnie, ekstrakty są zatarte na słodko więc tak czy siak ciasto powinno być spoko, a jak ciasto jest spoko to jest spoko :-)

* Jak zacznie wrzeć to chmiel, i intensywnie mieszamy, gotujemy godzinę

* na 10 minut przed końcem gotowania drugi chmiel

* Schłodzić do max 20°C i przelać do fermentora

* Drożdże i na dwa tygodnie do piwnicy w temperaturze 17-19°C

* Rozlać z dodatkiem 2-2,5g cukru na butelkę (raczej mniej niż więcej!) i zostawić na 2 tygodnie w temperaturze 18-20°C żeby się nagazowało

29 kwi 2021, 11:44