

No. 2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **40**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód karmelowy ciemny - Litovel	0.5 kg (10.6%)	75 %	333
Ziarno	Słód Carafa III - Weyermann	0.3 kg (6.4%)	75 %	1300
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg (8.5%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- 10 dni burzliwa
7 dni cicha
80 g cukru przed rozlewem do butelek.

~~ 4,7% alk

Pierwsze próby pica po 2 tyg - mało gazu (i tak powinno go być mało, bo cukru mało dodaje)

1 msc - świetnie smakuje (płatków owsianych w ogóle nie czuć - za dużo chmielu dodałem)

2,5 msc - wytrawne - lekki smak chmielu, bardziej palone (kawowe), coś jak ciężki porter (bałtycki komesa - tylko mało %)

28 gru 2015, 11:04