

Peated Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **40.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.3 kg (37.1%)	83 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky	1.2 kg (34.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (4.3%)	73 %	1200
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.15 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.9%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs

Notatki

- jęczmień palony na sam koniec zacierania
19 mar 2024, 13:42