

PESS Extra Smoked Stout

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **56**
- SRM **43.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (27.5%)	82 %	10
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	1 kg (27.5%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.6 kg (16.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.39 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Żytni palony	0.25 kg (6.9%)	20 %	600
Ziarno	Carafa I Special	0.15 kg (4.1%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (4.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- Carafa III do wystadzenia
31 mar 2018, 15:54