

Staut IRA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **24.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale maris otter extr	2.8 kg (65.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (14.1%)	80 %	5
Ziarno	Carared (R) 40-60 EBC Weyermann	0.3 kg (7.1%)	75 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Chcolate Crisp 900 1000	0.2 kg (4.7%)	83 %	900
Ziarno	Żyto prażone Viking Malt	0.1 kg (2.4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Bramling	22 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	---

Notatki

- Na cichą dodałem Banany mrożone-pieczzone 15min. 180st.

21 mar 2021, 11:51