

Stoucik mocniejszy

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **44.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Briess DME - Pilsen Light	1 kg (16.7%)	95 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (8.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	35 g	20 min	4.5 %

Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	6 dni	4 %
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	13.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	6 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	---
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- Właśnie zrobiłem. U mnie gest. pocz. wyszła ok. 17 blg, a więc trochę więcej niż wskazuje program.
23 lis 2016, 23:46