

Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **36.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (67.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.6%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (9.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- w temp. 62 same płatki jęczmienne w celu skleikowania.
Słody Pale Ale, Monachijski, czekoladowy i kleikowane płatki dodać do 68 stopni na 50 minut. Po pozytywnej próbie jodowej podgrzać do 72 stopni i dodać palone ziarno jęczmienia. Następnie mash out.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nagazowanie ok. 2.0
16 gru 2022, 17:37