

STOUT 3

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **55**
- SRM **43.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	Special B Castlemalting	0.75 kg (8.8%)	77 %	350
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	70 %	3
Ziarno	Weyermann -czekoladowy pszeniczny	0.4 kg (4.7%)	65 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.25 kg (2.9%)	65 %	1100
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.1 kg (1.2%)	71 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	33 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Izabella	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Izabella	25 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia kreda	10 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	skórka suszona pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.2 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	tonka	15 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Tonka macerowana w burbonie 2 dni.
22 lip 2019, 20:02