

Stout the 2nd

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **25.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (17.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.35 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	55 %	1001
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Własny chmiel	42 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warka 38, warzone 03.01. BLG początkowe ok. 12.5, wyszło z 27l. zjedzone do 1 blg, wyszło ~45 butelek.
4 sty 2019, 09:16