

Stout v7_gruszka v2 #97

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **37.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	3.2 kg (57.8%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Viking - monachijski II	1 kg (18.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.5 kg (9%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - czekoladowy pszeniczny	0.3 kg (5.4%)	72.7 %	1200
Ziarno	Chateau - black	0.033 kg (0.6%)	73 %	1350
Ziarno	Viking - palony jęczmień	0.267 kg (4.8%)	73 %	1000
Dodatek	gruszka wędzona	0.235 kg (4.2%)	28 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle szyszka mokra	25 g	10 min	6 %
ok 100 g mokrej szyszki, przeliczonej na ekwiwalent granulatu jako 25 g				

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla szyszka mokra	60 g	10 min	6 %
ok 240 g mokrej szyszki, przeliczonej na ekwiwalent granulatu jako 60 g				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	3.03 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	gruszka wędzona	236 g	Gotowanie	10 min