

stoutmax

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **28.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	14
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.7%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster	35 g	60 min	7.75 %
Gotowanie	Cluster	15 g	10 min	7.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- słody palone na 10 min. przy rozlewie czuć smaki spalenizny jednowymiarowe przepis do modyfikacji.
piana jak gines.
20 lut 2017, 13:12