

The Cure from Cork

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **28.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (76.7%)	79 %	6
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.3 kg (10%)	100 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (1.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (3.3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (8.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- <http://beerandwinejournal.com/dry-stout-recipes/>

Make yeast starter 2 days before brewing. Crush dark grains separately from pale malt. (You will likely need to tighten the mill gap a bit for the smaller dark grains.) Mash grains at 66 °C in 7.3 L of brewing liquor for 45 minutes. Mash out to 76 °C. Recirculate wort, then begin running off. Sparge until final runnings drop

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

below 1.008 (or pH rises about 5.8) or until runnings taste exceedingly astringent. Add water to make pre-boil volume of 25 L. Boil wort hard for 90 minutes, adding hops at times indicated. Stir in sugar and yeast nutrients for final 15 minutes of the boil. Cool wort and rack to fermenter. Aerate well, pitch yeast and ferment at 21 °C. Keg or bottle condition. (You can keg this and push with nitrogen if you like, but I think it tastes better with "normal" (CO2) bubbles.
6 lut 2018, 14:21