

Torfifee

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **59**
- SRM **39.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.7%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.7%)	74 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- gęstwa fm13 po dry stout 12blg, drugie pokolenie drożdżaków

warka podzielona na 2 części (po 11 litrów):

I - clear,

II - 50g płatków dębowych amerykańskich średnio opiekanych. Na 30 min przed dodaniem trzymano w destylacie (Lauders).

20 gru 2019, 14:40