

Weselne ciemne

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **41.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (35.1%)	79 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.8%)	74 %	3
Płynny ekstrakt	Honey	0.3 kg (5.3%)	75 %	2
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.5 kg (26.3%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Notatki

- i po kielonku Aligatora

8 lut 2018, 22:08