

#0 PEATED EXTRA STOUT

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **41.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Castle Malting Chateau Whisky 30-45 ppm wędzony torfem	3 kg (46.9%)	--- %	3.5
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	2 kg (31.3%)	--- %	5
Ziarno	Słód Castle Malting - Caffè Light®	0.3 kg (4.7%)	--- %	250
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.3 kg (4.7%)	--- %	1050
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.3%)	--- %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.3%)	--- %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	15.6 %
Gotowanie	East Kent Golding	15 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Admiral	15 g	20 min	15.6 %
Gotowanie	East Kent Golding	15 g	20 min	6.3 %

Drożdze

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- schłodzenie brzeczki do temp. 15-16°C;
fermentacja burzliwa - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-22°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash w temp. 0-4°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14-21 dni
27 paź 2019, 01:08