

#01 - Dry stout kawowo-czekoladowy

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **35.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (7.6%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	35 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	35 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

Notatki

- pale ale i płatki od początku zacierania, czekolada karmel i cafe po 15 minutach, jęczmień palony na ostatnie 15 minut
4 lis 2021, 10:21