

#102 Dry Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **26.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 61C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (65.5%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (17.5%)	60 %	4
Ziarno	Słód Château Cafe	0.12 kg (5.2%)	60 %	250
Ziarno	czekoladowy pszeniczny weyermann	0.12 kg (5.2%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (6.6%)	55 %	985

dodane na koniec (wraz z rozpoczęciem podnoszenia temp. do wygrzewu)
+ 0,5 kg w 2l wody cold steeping 24h

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	40 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	40 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 12.06

Ca 86 Mg 4 So 52 Na 40 Cl 102 HCO 163

Zacier pH 5.0 :(

Wysładzanie pH zbite poniżej 5.5

Fermentacja - ok. 8 dni w ~17,5 C, 2 dni podnoszenie do 22C

Cicha 16C na kilka dni - ok. 5 dni

Cold crash - 2 dni

Przed cichą 22.06.22: 84%, 4,6% alko, bardzo ładny dry stout, pijalny, nienahalny, podobny do guinnessa, przydałaby się odrobine większa goryczka

Odczyty bez zmian, zabutelkowane 27.06.2022 84%, 4,6% alko. Smak bardzo podobnie, wrażenie że mniej słodki.

7 cze 2022, 22:52