

#13 Irlandzki Dry Stout 50L

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **37.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	2 kg (15.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Notatki

- 10 min białkowa
30 min max 65°C
30 min max 72°C
finish 78°C
16 lut 2019, 01:53
- Do wystadzenia użyliśmy ok 38L wody, blg końcowe 14.
16 lut 2019, 01:57