

#15 czeko stout

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **23**
- SRM **38.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (7.7%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (7.7%)	60 %	788
Ziarno	brown	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	halertauer tradition	30 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
porter&kwass	Ale	Suche	10 g	gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ksylitol	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- ksylitol 5g/but w 10 butelkach
Piwo wyszło MOCNO palone.... to trzeba lubić
2 lip 2018, 07:42