

#15 - Rye Chocolate American Stout (na podst. Lamberjack)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **30.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (53%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (17.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (10.6%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy żytni	0.23 kg (4.1%)	60 %	700
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.33 kg (5.8%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	9 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Warzone 13 Luty 2017

Przed gotowanie 27L 10BLG
Po gotowaniu 20L 15BLG

Cicha 24.02 przy 6BLG 2x 10L
A: + 200g wiśni mrożonych (przelanych wrzątkiem)
B: -

Rozlew 6 Marca 2017
A: 10L + 28g + 0,5L wody
B: 9,5L + 25g + 0,5L wody
10 mar 2017, 15:15