

18a# RIS - Cienki sh Amarillo

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **45.3**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (8.8%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (8.8%)	85 %	8
Ziarno	Żytni Czekoladowy Wayermann	0.3 kg (8.8%)	68 %	700
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (5.9%)	55 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Gryczna	250 g	Zacieranie	10 min

Notatki

- 24 Luty 2017
Przed gotowaniem: 19L 10BLG
Wyszło: 16L 12,7BLG

6 Marca
Cicha przy 6BLG:
A: 7L
B: 7L + 10g płatków whisky moczonych 12h w whisky

Rozlew:
A: 10 Marca - 23g cukru + 200ml wody
B: 5 Kwietnia + 28g cukru (2.0 CO2)
25 lut 2017, 00:53