

19# po ris-owy stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **24.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	80 %	25
Ziarno	wysłodziny po 18#ris	2.4 kg (58.5%)	80 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	10 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	25 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	ekuanot	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Cascade	25 g	---	6 %

Drożdże

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

Notatki

- Wysłodzone 21 litrów brzezki po 18#Ris o ekstrakcie 7,1blg, dodano ekstrakt słodowy. Po 60min. gotowania uzyskano 18l o ekstrakcie 12,9blg
19 lip 2020, 11:54