

## #23 Fruit Irish Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **37 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK        | 6 kg (60%)   | 75 %       | 6    |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 2.5 kg (25%) | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Pale Chocolate              | 0.5 kg (5%)  | 60 %       | 450  |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 1 kg (10%)   | 55 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g  | 60 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 30 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 10 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 60 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Jeżyna: 1 kg / 12 l piwa  
Jagoda: 1kg / 9 l piwa

Pozostałe 24 l zabutelkowane bez dodatków.  
21 maj 2018, 11:29