

#23 Stoutveik

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **45**
- SRM **32.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (87.2%)	81 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
15 wrz 2021, 20:12