

#27 Vistulian Stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **29.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (73.1%)	81 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (5.4%)	60 %	827
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (3.2%)	77 %	97
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.1 kg (2.2%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Nadwiślański	10 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	30 min	5 %
Gotowanie	Nadwiślański	15 g	30 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nadwiślański	50 g	5 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
14 sty 2022, 19:56