

## #3 Gahnit - Guinness Draught clone

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **41**
- SRM **29.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **34 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.6 kg (59.7%)	83 %	6
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	2.2 kg (28.6%)	75 %	2
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.9 kg (11.7%)	73 %	1175

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	136 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Płatki jęczmienne gotować przez 30 minut przed dodaniem do zacieru

Na podstawie <https://byo.com/recipe/guinness-draught-clone/>

Heat 2.66 gallons (10 L) of water to 161 °F (72 °C) and stir in crushed grains and flaked barley. Mash at 150 °F (66 °C) for 60 minutes. Stir boiling water into grain bed until temperature reaches 168 °F (76 °C) and rest for 5 minutes. Recirculate until wort is clear, then begin running wort off to kettle. Sparge with 170 °F (77 °C) water. Boil wort for 90 minutes, adding hops with 60 minutes left in boil. Cool wort and transfer to

fermenter. Aerate wort and pitch yeast. Ferment at 72 °F (22 °C). Rack to secondary when fermentation is complete. Bottle a few days later, when beer falls clear. If beer is kegged, consider pushing with a nitrogen blend (see the Jan-Feb 2005 issue for more information on this).

Wody dolać do 9.5 BLG

Ok. 350 ml gęstwy po #2Minium-Red Irish Ale  
31 paź 2020, 16:06