

#32 - Ekstra Stout "Kalesony"

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **31**
- SRM **38.8**
- Styl **Foreign Extra 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Golden Ale - Viking Malt (Strzegom)	3 kg (37.5%)	80 %	12
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.5 kg (6.3%)	74 %	270
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.58 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg (5.3%)	68 %	1200
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	0.5 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Prażone płatki migdałowe	200 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- A ok 11L
B ok 11L + 30g płatków Whisky ("Drewno")
C ok 11L + 70g prażonych płatków migdałowych
14 gru 2018, 11:44