

#32 Storm Barista Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **37.3**
- 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 **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (68%)	80 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (10%)	81 %	4
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5%)	67 %	900
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5%)	61 %	5
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa rozpuszczalna Davidoff	80 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Częściowe zacieranie ~67 stopni. Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.

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

16 cze 2022, 20:06