

#55 American Stout SH Sorachi Ace

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **37.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.5 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.63 kg (40.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.17 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.17 kg (10.8%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.17 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.08 kg (5.1%)	78 %	45
Ziarno	Castle Cafe Light	0.08 kg (5.1%)	75.5 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.06 kg (3.8%)	20 %	650
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.13 kg (8.3%)	70 %	1400
Cukier	Milk Powder	0.08 kg (5.1%)	51 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	5 g	40 min	12.7 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	0 min	12.7 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	41.79 g	Danstar

Notatki

- 9.02 odczyt z refraktometru 8,3 Bx
9 lut 2021, 13:54