

#63 Darkness (FES)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **43**
- SRM **46**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.6 kg (63%)	80 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.55 kg (13.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.18 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt Castle	0.2 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (4.8%)	70 %	350
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (4.8%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.2 kg (4.8%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
A10 Darkness	Ale	Gęstwa	150 ml	Imperial Yeast

Notatki

- Warzenie 18.03.21
Fermentor - 11,5 litra brzezki 16,5 blg
Start fermentacji 17°C

Butelkowanie 21.04
odfermentowanie 76%, końcowe blg 4
nagazowanie 1,95
19 mar 2021, 13:47