

## 7# CTZ Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **33.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.8 kg (67.3%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	1 %	985
przy wyszadzaniu				
Cukier	cukier	0.35 kg (6.2%)	--- %	---
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (3.5%)	60 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.15 kg (2.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
trzy łyżki stołowe				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Warzenie rozpoczęte 03.11.22r.  
Uzyskałem 20 litrów brzezki o ekstrakcie 12.8 (o 0.1 mniej niż w przepisie). Jakimś cudem pomiąłem wygrzew, ale nie zrobiło to różnicy w wydajności (przy okazji sprawdzę jak będzie wyglądać piwo bez tego etapu).

Po chłodzeniu dodana gęstwa US-05 po poprzednim piwie. Dosyć długi start, po ok 48h widać było już spora pracę drożdży.

16.11 - pierwszy pomiar ekstraktu.

2 blg, temperatura brzezki w normie - 18°C.

Kolor czarny, nieprzejrzysty. Aromat lekko chmielowy z lekkim akcentem słodowym. Goryczka zauważalna, ale nie zalegająca.

Piwo rozlane do dwóch fermentorów.

Piwo bazowe (16l) fermentuje dalej w takim samym otoczeniu.

Cześć piwa (ok 4l) przelane do małego fermentora z dodatkiem: Surowych ziaren kakaowca (ok 20g), laski wanilii(pocięta na cztery części), kory cynamonu(jedna, spora kora) - Taki mały eksperyment. Piwo z dodatkami także odstawione do dalszej fermentacji, co jakiś czas lekko mieszałem fermentorem, ale tak aby nie napowietrzać.

Przed rozlewem w piwie z dodatkami wyczuwalna dużo niższa goryczka niż w piwie bez dodatków. Dodatki czuć w smaku oraz w aromacie, lecz na średnio-niskim poziomie. W piwie bez dodatków goryczka wyczuwalna już w pierwszym łyku. W aromacie i smaku chmiel, kawa zbożowa, paloność.

Rozlew do butelek po 18 dniach. Refermentacja za pomocą białego cukru. Do obu piw dodałem także roztwór z ksylitolu w proporcjach - I wariant 2g ksylitolu na butelkę, II wariant 4g ksylitolu na butelkę. W wariacie I prawdopodobnie słodycz nie będzie wyczuwalna, ale możliwe, że "coś" doda. W Wariacie II celem jest uzyskanie bardzo lekkiej słodyczy, ale nie bardzo wyczuwalnej - coś co skontruje aromat dodatków. Jest to pierwsze podejście do słodzenia piwa przed rozlewem. Refermentacja w warunkach takich samych jak fermentacja.

Degustacja

4 lis 2022, 14:45