

#71 American Stout Citra & Simcoe #2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **34**
- SRM **41.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.62 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.13 kg (5.2%)	63 %	10
Ziarno	Oats, Flaked, Baked	0.24 kg (9.6%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.07 kg (2.8%)	72 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.07 kg (2.8%)	73 %	150
Ziarno	Cafe Light	0.1 kg (4%)	70 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (2%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.08 kg (3.2%)	70 %	1400
Ziarno	Roasted Barley	0.05 kg (2%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	9.4 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Imperial Yeast A10 Darkness	Ale	Gęstwa	97.3 ml	Imperial Yeast

Notatki

- Wody wysłodkowe po #70 Imperial Stout
ok. 6 litrów brzezki 15,5 blg.

Odfementowanie w okolicach 73-75%

piwo za kwaśne i odrobinę za jasne. wyraźne estry.

dodano:

cold brew z 150 g palonego jęczmienia

2 g węglanu wapnia

200 g pędów sosny i 30 g chmielu simcoe

28 kwi 2021, 12:43