

#8 Vader

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **104**
- SRM **75**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	75 %	4
jasny Weyermann®				
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.2%)	75 %	4
Viking Malt				
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (11.1%)	20 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (11.1%)	20 %	1200
Ziarno	Extra black	0.5 kg (11.1%)	20 %	1400
Bestmalz				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	60 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	20 g	15 min	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- 7h warzenia
7dni burzliwej
7dni cichej fermentacji

8 gru 2017, 22:11