

American dry stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **45**
- SRM **23.3**
- Styl **Dry 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (78%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Carafa II | 0.1 kg (2.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (7.3%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | jęczmienne płatki | 0.5 kg (12.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Kazbek | 25 g | 10 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Kazbek | 20 g | 30 min | 4.6 % |

Notatki

- Tylko chmielenie zastosowaliśmy do Dry Stouta, brzezkę mieliśmy po wysładzaniu RISa.

Tylko chmielenie jest "nasze".
20 paź 2018, 10:59