

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