

American Stout/Marxam BIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **43.2**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (70.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.55 kg (7.8%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (7.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.5 kg (7.1%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (7.1%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 25 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Magnum PL | 25 g | 60 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 25 g | 5 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 50 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 4 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-----------|
| LalBrew Voss Kveik Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | Lallemand |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-----------|

Notatki

- Nie zlewać na cichą do drugiego wiadra - niepotrzebne ryzyko infekcji, dodatkowy kontakt piwa z tlenem.

Zadbać, by chmieliny po chmieleniu na zimno nie przedostały się do butelkowanego piwa - możliwy gushing.

Bazą jest zestaw surowców na BIPA z Marxam - dodałem kilka składników, żeby zrobić z tego American Stout.

3 kwi 2020, 01:21