

AS lvl 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **47**
- SRM **28.3**
- Styl **American 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 **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **69C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.7%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.8%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.07 kg (1%)	72 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	25 min	13.2 %

Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	5 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	15 g	---	17.2 %
Gotowanie	Idaho 7	15 g	5 min	12.7 %
Whirlpool	Idaho 7	15 g	---	12.7 %

Notatki

- Na zimno 20g simcoe idaho i enigma
37l wody 10g kredy 2g sody oczyszczonej 2g gipsu piwowarskiego
Ca+2
Mg+2
SO4-2
Na+
Cl-
HCO3-
8 cze 2021, 07:23