

BA Dry Stout 12BLG

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **23.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (78%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.1 kg (2.4%) | 70 % | 837 |
| dodać na koniec i podnieść do 76 stopni | | | | |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.5 kg (12.2%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (7.3%) | 55 % | 985 |
| dodać na koniec i podnieść do 76 stopni | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 15 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 15 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

- wg przepisu powinno być 12BLG i 4,5%alk

temp zacierania utrzymywać 67-68 stopni Celsjusza

fermentacja burzliwa 18-21 przez 7dni

fermentacja cicha 18-21 przez 14dni

Butelkować 130g glukozy na 20 litrów

refermentacja 18-21 przez min 2 tyg

leżakowanie poniżej 15stopni przez 2-3 tyg

11 paź 2023, 20:35