

Bezglutenowe ciemne 3l nowa receptura

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM ---
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.8 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min w 45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód gryczany	0.6 kg (75%)	48 %	---
Ziarno	Grys kukurydziany	0.1 kg (12.5%)	80 %	---
Ziarno	Proso	0.1 kg (12.5%)	51 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	0.5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	0.5 g	45 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	1 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe	2 g	15 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1.72 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pędy sosny	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Pędy sosny	5 g	Fermentacja cicha	4 dni

Dodatek smakowy	Kawa Brazil Fazenda Sertãozinho	10 g	Fermentacja cicha	4 dni
-----------------	---------------------------------	------	-------------------	-------