

Biedaszyby

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **45.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (61%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (7.3%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (7.3%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	17 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tomyski	5 g	20 min	2.8 %

Notatki

- na 22l wody kreda 7,3g i 1,1 gipsu piwnego

mix pedów sosny i świerku 100g na 10' 100g przy chłodzeniu i 100g na zimno
12 sie 2021, 07:34