

Bombardowanie Napalmem

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **28.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (70%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (20%)	82 %	14
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - British Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Palone słydy w 72 stopniach.
Wyladzanie ok 15L
1 wrz 2018, 13:33