

Dawniej Tęgi - Dry Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **36.9**
- 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 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Base Malt | 4 kg (83.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy | 0.5 kg (10.4%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (6.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 60 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 17-18 st. C)
Cicha (7-8 dni w 17-18 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (90 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.

Na zdrowie!

23 mar 2017, 16:30