

Doberman

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **35.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3.8 kg (60.3%)	79 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (15.9%)	80 %	18
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (3.2%)	74 %	296
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (7.9%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.2 kg (3.2%)	55 %	591
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.2%)	70 %	812
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Jeszcze nie było warzone.
15 lis 2015, 20:19