

## Drowned God CB25

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **36.3**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **58 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **62.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | płatki jęczmienne                | 0.15 kg (2.7%) | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 4.5 kg (80.2%) | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom         | 0.2 kg (3.6%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Jęczmień palony Wayermann        | 0.5 kg (8.9%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | pszeniczny czekoladowy Wayermann | 0.25 kg (4.5%) | 73 %       | 1001 |
| Cukier | cukier                           | 0.01 kg (0.2%) | 90 %       | 1    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat  | 23 g  | 50 min | 11 %       |
| Gotowanie | Marynka | 17 g  | 50 min | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                           |     |        |       |                  |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                                     | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------------|---|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | palone płatki dębowe marynowane w whiskey | 50 g  | Fermentacja burzliwa | 5 dni |

## Notatki

- Skleikuj płatki jęczmienne w garku drugim i wlej to po wsypaniu i wymieszaniu sładów - w celu podniesienia temperatury na 64st C.

Jeśli wyjdzie wyższa wydajność, to dobrze. Celujemy w początkowe 9.2Blg a finalne 11Blg. Jeśli więcej niż początkowe 9.2Blg - lać wodę.

Jeśli wyjdzie niższa wydajność - cukrem uzupełnić do 11 Blg (początkowe 9.2 Blg, przepis na 10.3Blg ma 8.6 Blg). Przy wydajności 60% trzeba będzie dodać 200g cukru.

Płatki umoczyć w około ~200ml whiskey i wlać to całe, bo to bardzo rozjaśni piwo. Chociaż przy tej ilości to cukier będzie konieczny.

Torbę z chmielem wyjąć, włożyć chłodnicę i w to z powrotem torbę. W momencie flameout - wyjąć chmiel. Ma być 1IBU na 0.1 OG czyli 11 Blg = 1.044 OG => 44 IBU.  
4 kwi 2017, 10:58