

## 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 słodów - 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