

Drowned God

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **37.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.1 kg (90.3%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.22 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.22 kg (4.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	50 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	palone płatki dębowe marynowane w whiskey	33 g	Fermentacja burzliwa	4 dni

Notatki

- Rozdzielić na dwa fermentory. W jednym zrobić z płatkami dębowymi i whiskey a do drugiego dolać po 5 dniach fermentacji 0,5l espresso z cukrem demerara (kierunek rum) zachowując 10,5Blg (czyli 52,5g cukru).

Saszetkę S-04 rozdzielić na dwa fermentory!

Gotujemy 24 litry dokładnie, niezależnie od Blg, dlatego tak nisko wydajność jest wyznaczona. W najgorszym razie po litrze wody mineralnej się doda (jak powyżej 12,5Blg to drożdży nie starczy).

Reżim fermentacji:

pitch 14st C

4 dni - zmiana butelek co 8h z niedopuszczeniem przekroczenia 16st C

5 dni - zmiana butelek co 8h z niedopuszczeniem przekroczenia 20st C

1 dzień otwarta torba

3 dni cold crash w 12st C

rozlew+zebranie gęstwy na FES

26 sty 2017, 00:41