

Dry me out STOUT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **43.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (7.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.7 kg (7.3%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (7.3%)	68 %	900
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	20 g	45 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	40 g	15 min	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	10 ml	Safale
Safale S-33	Ale	Gęstwa	10 ml	Fermentis

Notatki

- Warzenie w 67-68 °C na lenia 75min próba jodowa okey blg po warzeniu 11 ale wyszło aż 57-58l i był problem
warka została 2x zagotowana 1 warezka to chmiele :
galena 10g na gorycz i 40 pacific gem na aromat
druga to: 15 citry i mosaica na gorycz oraz po 15 mosaic citra fusion cascade na aromat
BLG dry stouta to: 14.5 korekta do 12 (dolane 4l wody) drożdże safale s-04
BLG american stouta: 14 gęstość ibu i blg pasują do stylu chmiele także.

15 grudnia 5.5-6 blg oraz 25g cascade 10citra 10 mosaic na zimno do A Stouta
20 g do stouta East kent goldinga bo Pacyfic przestał ładnie pachnąć nie wiem czemu...

20 grudnia A stout 5blg
FES 3Blg
2 gru 2017, 20:23