

Dry Stout #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **27.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (77.8%)	80 %	7
Ziarno	Chocolate	0.2 kg (4.4%)	60 %	690
Dodane po 70 min zacierania				
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.3 kg (6.7%)	55 %	985
Dodane po 70 min zacierania				
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (11.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Uwarzone 12/10.
Fermentacja burzliwa 12/10-19/10.

Fermentacja cicha 19/10-25/10.
Butelkowanie 112g n 19l.
14 lis 2019, 17:39