

Dry Stout 10

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **56.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	2.4 kg (80%)	90 %	621
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (3.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis

Notatki

- 1. Po dwóch miesiącach - przegazowanie piwka.
 - 2. Estry zrobiły mocne owoce - jakieś czereśnie/wiśnie - w sumie spoko ale na dłuższą metę męczące.
 - 3. Gushing dosyć częsty.
 - 4. Nie zatartłem płatków- głupi błąd.
 - 5. Płatki były w oddzielnym garnku, wypiły całą wodę potem je płukałem. Dało to trochę gładkości ale wyszło jakoś dziwnie.
 - 6. Chmiel spoko - w sumie nie o to w nim codziło.
 - 7. Zapomniałem o jęczmieniu palnym - w sumie to stout nie wyszedł bardziej Cierne z czech.
 - 8. Początkowo bardzo pijane, fajne zbalansowane gładkie i lekkie. Potem Gusing i dominujące estry.
- 1 paź 2018, 18:04