

Dry stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **41 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **36.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (70.6%)	79 %	6
Ziarno	płatki jęczmienne	1.6 kg (18.8%)	70 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.9 kg (10.6%)	71 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	23 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	2500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Słody wrzucić do wody w tem. 77°C
19 mar 2016, 22:39