

Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **40.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (64.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 1 kg (18.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.5 kg (9.3%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.4 kg (7.4%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior Queen | 50 g | 90 min | 6.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 15 g | 10 min | 4.5 % |
| Whirlpool | Fuggles | 35 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 300 g | Fermentis |

Notatki

- Jęczmień palony dodawany na dwa razy, 0.5kg razem z resztą zasypu, 0.5kg na ostatnie 10 minut

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

zacierania.
9 wrz 2018, 10:25