

Dry Stout 12°BLG Twój Browar

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **38**
- SRM **17.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Maris Otter - Thomas Fawcett & Sons LTD	3.5 kg (87.5%)	80.3 %	6
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy - Thomas Fawcett & Sons LTD	0.2 kg (5%)	72.7 %	1000
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.3 kg (7.5%)	70 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33% E509	9 g	Zacieranie	80 min
-----------------	----------------------------	-----	------------	--------

Notatki

- Klarstein Braucheld 45
woda źródlana Saguaro 5l
składniki mineralne: 474,36mg/l
ANIONY:
wodorowęglanowy HCO-3: 238,00
siarczanowy SO2-4: 84,77
chlorkowy Cl-:20,20
Fluorkowy F-: 0,05
KATIONY:
potasowy K+: 0,90
sodowy Na+: 6,90
magnezowy: Mg2+: 14,58
wapniowy Ca2+: 94,19
22 lis 2019, 20:28