

# Dry Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **30**
- SRM **35.2**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.08 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (21.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (7.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	3 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	Sól	1 g	Zacieranie	1 min

## Notatki

- temperatura zacierania między 65-67C. po dodaniu kwasu mlekowego ph 5.45. 19l do zacierania, 8l do wysładzania. po 20min zacierania blg 9.5. po 25 minutach zorientowałem się, że zapomniałem o płatkach... dodałem, przedłużyłem zacieranie o 10 min. Płatki jęczmienne bez kleikowania. 2,5ml kwasu mlekowego do 8l wody - ph 5.6. brzezka przednia - 12 blg. dodałem jednak dodatkowe 4l do wysładzania (po 1 turze było tylko niewiele ponad 20l brzezki). ilosc po wysładzaniu, w momencie wrzenia - 24,3l. blg początkowe ~10.5. po 8 dniach w 14-16C spadło do 3.5 blg, przeniesione do kuchni. Ostatecznie 3blg i niestety kwasne - widac za duzo kwasu mlekowego do wysładzania i zacierania - ph gotowego piwa 3.91  
28 gru 2020, 15:33