

DRY STOUT

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **36**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale | 3 kg (58.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Viking Monachijski Ciemny | 1 kg (19.4%) | 80 % | 22 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne (błyskawiczne) | 0.5 kg (9.7%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (4.9%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Weyermann Carafa III Special | 0.25 kg (4.9%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Weyermann Jęczmień palony | 0.15 kg (2.9%) | 55 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 60 g | 60 min | 6.3 % |

Drożdże

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

Notatki

- - Podgrzewamy wodę do 68°C i wrzucamy słody jasne (Pale Ale, Monachijski) oraz płatki jęczmienne (jeżeli nie są błyskawiczne wcześniej kleikujemy). Utrzymujemy temperaturę 66* przez 60 minut.
- Po negatywnej próbie jodowej dodać słody ciemne (Czekoladowy, Carafa) i jęczmień palony. Podgrzewamy do temp. 72°C (podczas podgrzewania mieszamy) i utrzymujemy przez 10 minut.
- Podgrzewamy do 76°C i przechodzimy do filtrowania.
- Przenosimy zacier do kadzi filtracyjnej i odczekujemy 20 minut na ułożenie złoża.
- Wysładzamy wodą o temp. 75°C (ok.10L). Pierwsze 2-3 litry brzezki zwracamy. Przy wysładzaniu zwracamy uwagę na to, aby nie odsłonić młóta. Podczas wysładzania kontrolujemy gęstość brzezki - kończymy odbieranie gdy gęstość spadnie do ok.2-4BLG.
- Brzezkę gotujemy 60 minut, całość chmielu od początku gotowania.
- Chłodzimy brzezkę do ok.19°C i dodajemy drożdże.

30 wrz 2022, 10:24