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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzeczki

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

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

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 brzeczki zawracamy. Przy wysładzaniu zwracamy uwagę na to, aby nie odsłonić młóta. Podczas wysładzania kontrolujemy gęstość brzeczki - kończymy odbieranie gdy gęstość spadnie do ok.2-4BLG.
  - Brzeczkę gotujemy 60 minut, całość chmielu od początku gotowania.
  - Chłodzimy brzeczkę do ok.19*C i dodajemy drożdże.
  30 wrz 2022, 10:24

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