

Dry Stout

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **39.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (69.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.7%)	70 %	4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (8.7%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.3%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.5 kg (8.7%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	3.8 %
Whirlpool	East Kent Goldings	20 g	1 min	3.8 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Notatki

- rain Weight:6.4 kilograms
Grain Temperature:20° C
Strike Water Amount:19.5 liters
Target Mash Temperature:66° C
Equipment Loss:0° C
Strike Water Temperature:72.3° C

14.5 21l + 9 1l = 14 22l

1 maj 2022, 09:04

- 26l 11.5-12 blg
13 maj 2025, 17:54