

Dry Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **30.8**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.365 kg (47.8%)	--- %	0
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.635 kg (33%)	81 %	5
Ziarno	Litovel karmelowy ciemny	0.25 kg (5.1%)	--- %	---
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2%)	70 %	1000
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (6.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Tradition	22 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Lubelski	16 g	15 min	4.3 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest świeżej pomarańczy	666 g	Fermentacja cicha	666 dni

Notatki

- na podstawie receptury:
<http://www.piwo.org/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrzanskim/page-30#entry266763>
5 lut 2017, 18:54