

Dry Stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **27.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale Veyermann | 3 kg (59.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 1 kg (19.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.25 kg (5%) | 60 % | 900 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.05 kg (1%) | 70 % | 400 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (9.9%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 15 min | 12.9 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Jasne na 67 stopni
Palone na 72 stopnie
30 cze 2018, 07:44