

# DRY STOUT Carafa I

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **32.5**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	4 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa I	1 kg (20%)	80 %	690

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH).

Słody palone dodaje w czasie podgrzewania do 72C.

Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam.  
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.  
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80C (16,5 litra).  
Zawracam mętną brzezczkę przednią do uzyskania klarowności.  
Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką.  
Warze bez pokrywki.

Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L (wyciskam worek do sucha).  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce przez około 2 minuty.

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	East Kent Goldings (2017 - GB)	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings (2017 - GB)	25 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings (2017 - GB)	25 g	10 min	5.1 %
<p>EAST KENT GOLDINGS (2017 - GB)</p> <p>Stara angielska odmiana chmielu aromatycznego, posiadająca doskonały, delikatny aromat. Chmiel używany przede wszystkim do chmielenia aromatycznego piw w stylu IPA, bitter i pozostałych angielskich ales. Ze względu na dość wysoką zawartość alfa-kwasów wykorzystywany także jako chmiel gorzki.</p> <p>Zawartość alfa-kwasów 4,5-5,5%</p>				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
<p>Drożdże uwadniam 200 ml wody o temperaturze pokojowej.</p> <p>Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19C (dekantacja).            Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19C (dekantacja i rozlew).</p> <p>Nasycenie CO2 na poziomie 2.3            Refermentacja 14 dni temperaturze pokojowej.</p>				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min
2g to jedna cała tabletką				