

Dry Stout (Czarnuch)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **44**
- SRM **31.8**
- 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (64.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (21.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.2%)	68 %	1200
Wrzucony przy 72°C				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.2%)	68 %	400
Wrzucony przy 72°C				
Ziarno	Jęczmień palony	0.32 kg (6.9%)	55 %	985
Wrzucony przy 72°C				
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.1%)	70 %	812
Wrzucony przy 72°C				
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.1%)	70 %	1034
Wrzucony przy 72°C				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	7.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Dry_Stout_\(Czarnuch\),_Kamil_Soluch_\(Cartmann\)](https://www.wiki.piwo.org/Dry_Stout_(Czarnuch),_Kamil_Soluch_(Cartmann))

Słody palone zostały wrzucone przy 72°C.
2 lut 2018, 19:56