

Dry stout JJ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **37.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (72%)	80 %	4
Ziarno	Platki jęczmienne	1 kg (16%)	75 %	2
Ziarno	Chocolate fawcett	0.5 kg (8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	100 g	10 min	4.3 %

Drożdże

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

Notatki

- Po zacieraniu (negatywnej próbie jodowej czyli kolor się nie zmienia na niebieski) należy dodać ciemne słydy i potrzymać przez 10 minut po czym przelać do filtratora i poczekać aż ułoży się złoże
21 lis 2018, 13:27