

## DRY STOUT (MAŁA WARKA)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **37.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale                  | 1.5 kg (57.7%) | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Viking Monachijski Ciemny        | 0.5 kg (19.2%) | 80 %       | 22   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne (błyskawiczne) | 0.25 kg (9.6%) | 60 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann Pszeniczny Czekoladowy | 0.15 kg (5.8%) | 68 %       | 1000 |
| Ziarno | Weyermann Carafa III Special     | 0.1 kg (3.8%)  | 70 %       | 1400 |
| Ziarno | Weyermann Jęczmień palony        | 0.1 kg (3.8%)  | 55 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 6.3 %      |

### Drożdże

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

## Notatki

- Podgrzewamy wodę do 68°C i wrzucamy słody jasne (Pale Ale, Monachijski) oraz płatki jęczmienne (jeżeli nie są błyskawiczne wcześniej kleikujemy). Utrzymujemy temperaturę 66\* przez 60 minut.
- Po negatywnej próbie jodowej dodać słody ciemne (Czekoladowy, Carafa) i jęczmień palony. Podgrzewamy do temp. 72°C (podczas podgrzewania mieszamy) i utrzymujemy przez 10 minut.
- Podgrzewamy do 76°C i przechodzimy do filtrowania.
- Przenosimy zacier do kadzi filtracyjnej i odczekujemy 20 minut na ułożenie złoża.
- Wysładzamy wodą o temp. 75°C (ok.5L). Pierwsze 2-3 litry brzezki zwracamy. Przy wysładzaniu zwracamy uwagę na to, aby nie odsłonić młóta. Podczas wysładzania kontrolujemy gęstość brzezki - kończymy odbieranie gdy gęstość spadnie do ok.2-4BLG.
- Brzezkę gotujemy 60 minut, całość chmielu od początku gotowania.
- Chłodzimy brzezkę do ok.19°C i dodajemy drożdże.

12 lis 2022, 12:21