

DRY STOUT Roasted Barley

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **32.1**
- 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 **10 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 **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj 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	3 kg (60%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Caramunich III	0.5 kg (10%)	80 %	160
Ziarno	Fawcett - Słód owsiany	0.5 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (10%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Palony Jęczmień	0.5 kg (10%)	80 %	1200

PRZYGOTOWANIE STARTERA

Starter przygotowuje 48 godzin przed warzeniem. W 3,5 litrowej kolbie stożkowej zagotowuje 1,5l wody w której rozpuszczam 140 gram ekstraktu słodowego jasnego (co daje jakieś 8BLG) i następnie gotuje przez 10 minut. Wylot kolby zabezpieczam folią aluminiową i pozostawiam do ochłodzenia. Po ostygnięciu do temperatury pokojowej napowietrzam przez mieszanie kolbą i zadaję drożdże z fiolki (wyjęta z lodówki odpowiednio wcześniej aby doszła do tej samej temperatury co brzeczka). Nie mam mieszadła więc co jakiś czas mieszam kolbą aby dać tlen grzybkom. Kolba trzymana w temperaturze pokojowej.

ZACIERANIE

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH)

Płatki jęczmienne błyskawiczne oraz słody palone dodaje razem ze słodami jasnymi.

Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam. (jeśli temperatura nie spadła poniżej 62°C nie dogrzewam zacieru)

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Osiadanie złoża do filtracji jakieś 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C (15 litrów)

Zawracam mętną brzeczke przednią do uzyskania klarowności (na tym etapie ustaląm odpowiedni przepływ)

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Filtrat zbieram czterolitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam i warzę bez pokrywki.

Chmiel wrzucam bezpośrednio do brzeczki.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L (wyciskam worek do sucha).

Napowietrzam brzeczke tym standardowym białym mieszadłem ze sklepów piwarskich nałożonym na wiertarkę (końcówka mieszadła wychodzi przez otwór w pokrywie fermentora z którego wyjmuję tą gumkę do rurki fermentacyjnej i jazda na maksa przez 2 minuty na zamkniętej pokrywie bez obawy że coś chlupnie)

FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7-14 dni w temperaturze 20°C (dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 20°C (dekantacja i rozlew).

Nasycenie CO₂ na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings (2017 - GB)	50 g	60 min	5.1 %

Drożdże

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

Typ fermentacji : górna

Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C

Stopień odfermentowania : 71-75%

Flokulacja : bardzo wysoka, gęstwa drożdżowa tworzy zwarte granulki

Tolerancja alkoholu w piwie : 12% ABV

Profil smakowy : uniwersalny irlandzki szczep polecany do mocnych i/lub ciemnych piw górnej fermentacji. W przypadku fermentacji w niskim zakresie temperatur szczep ten daje delikatny owocowy profil. Dla wyższych temperatur produkcja estrów i owocowy charakter wydatnie wzrastają.

Szczep polecany do piw w stylach : Dry Stout, Irish Red Ale, Foreign Extra Stout, Sweet/milk Stout, Oatmeal Stout, Robust Porter, Imperial IPA

Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1084 Irish Ale™