

DRY STOUT Roasted WHEAT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **28.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny ciemny	0.5 kg (16.7%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (8.3%)	80 %	140
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.25 kg (8.3%)	80 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (16.7%)	80 %	3

ZACIERANIE

Woda olsztyńska kranowa (Nagórki - średniotwarda 15DH).
Woda zacieranie 10L.
Woda wysładzanie 10L.
Słody palone dodaje razem ze słodami jasnymi.
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Wysładzanie i filtracja na fałszywym dnie.
Osiedzenie złoża do filtracji jakieś 10 minut.
Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.
Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności (na tym etapie ustalam odpowiedni przepływ - zawracam co najmniej dwukrotność podbicia).
Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.
Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewam i warzę z lekko uchyloną pokrywką (pokrywa opiera się na hopspiderze).
Chmiel wrzucam do hopspidera.

CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.
Napowietrzam brzeczkę łopatką na wkrętarcę.

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)	25 g	60 min	5.1 %

EAST KENT GOLDING

Klasyczny brytyjski chmiel aromatyczny. Charakterystyczne nuty: pikantna, miodowa, ziemista. Doskonale nadaje się do chmielenia na zimno. Jednakże ze względu na zawartość alfa-kwasów można go wykorzystywać również dla uzyskania goryczki.

Zbiór: 2017

Kraj uprawy: Wielka Brytania

Zawartość alfa kwasów: 5,4%

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 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™

Jedna łyżka stołowa to 20ml.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	61 min
Łuskę wrzucam od początku zacierania				