

# Dry Stout UPWR

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **19.7**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Maris Otter Crisp  | 3.5 kg (73.7%) | 83 %       | 6    |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 1 kg (21.1%)   | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Carafa special (R) typ II   | 0.15 kg (3.2%) | 60 %       | 1150 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.1 kg (2.1%)  | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g  | 60 min | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 18 g  | Safale       |

## Notatki

- Próba nr 1  
Po fermentacji burzliwej 10L zabutelkować, a 10L przelać na cichą z dodatkiem skórki słodkiej pomarańczy i kawy.  
**ZŁY POMYSŁ!**  
Kawa nie potrzebna, bo jest w smaku od palonych słodów, a skórka słodkiej pomarańczy wprowadziła

mydlany posmak.

Próba nr 2

Skórka gorzkiej pomarańczy 10g na 12l na cichą, 4 dni przed butelkowaniem.

14 lut 2021, 15:31