

# 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