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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

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 %

Drożdze

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

mydlany posmak.
Próba nr 2
Skórka gorzkiej pomarańczy 10g na 12l na cichą, 4 dni przed butelkowaniem.
14 lut 2021, 15:31