

Dry Stout z ekstraktów Bruntal 12.5 blg

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **50.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	2.2 kg (57.9%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (31.6%)	90 %	621
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (5.3%)	70 %	1084
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.2 kg (5.3%)	73 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	14 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	---

Notatki

- Ciemne słody palone dodane zostaną na cichą fermentację, bo piwo niestety wyszło bez stoutowego smaku, aromatu i nawet koloru (jest średnio brązowe). Jest to próba uratowania 22 litrów. Możliwe, że dodam jeszcze parzonej kawy, jeśli smak i aromat dalej będzie słaby.
24 mar 2021, 22:21