

drystout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **37.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	diastatyczny	0.2 kg (3.9%)	80 %	2.5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II specjal	0.2 kg (3.9%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	1 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

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

- Słody jasne na 90minut
Słody ciemne na 45 minut
13 wrz 2018, 10:40