

## DYSPERSJA (wysłodziny po RISie)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **57**
- SRM **36.1**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ         | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-------------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno      | Viking Pale Ale malt           | 3 kg (60.6%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno      | Strzegom Czekoladowy jasny     | 0.5 kg (10.1%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno      | Viking Wheat Malt              | 0.3 kg (6.1%)  | 83 %       | 5    |
| Ziarno      | Viking Malt Caramel Sweet      | 0.2 kg (4%)    | 75 %       | 60   |
| Ziarno      | Strzegom Karmel 150            | 0.25 kg (5.1%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno      | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.2 kg (4%)    | 60 %       | 837  |
| Ziarno      | Strzegom Czekoladowy ciemny    | 0.15 kg (3%)   | 68 %       | 1200 |
| na 20 minut |                                |                |            |      |
| Ziarno      | Jęczmień prażony               | 0.1 kg (2%)    | 55 %       | 985  |
| na 20 minut |                                |                |            |      |
| Dodatek     | Płatki owsiane                 | 0.25 kg (5.1%) | 20 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|                           |         |      |        |        |
|---------------------------|---------|------|--------|--------|
| Gotowanie                 | Simcoe  | 20 g | 60 min | 12.1 % |
| Gotowanie                 | Simcoe  | 30 g | 25 min | 12.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 1 min  | 4.5 %  |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Po wysładzeniu ENTROPII zostało 20 l brzeczki o gęstości ok 12,5 blg. Dodałem 1,5 l wody do gotowania i chmielenia.

Tynktura do rozlewu:

Macerat 01: Laska cynamonu, 4 goździki, pół łyżeczki ziela angielskiego, pół łyżeczki pieprzu czarnego, pół łyżeczki kolendry w ziarnach, 3 ziarna kardamonu, ćwierć gwiazdki anyżu. Rozgniecione w moździerzu i macerowane przez tydzień w 40ml bourbonu.

Macerat 02: 10g płatków dębowych, wyparzonych 15 minut we wrzątku, macerowanych 2 tygodnie w bourbonie (30ml).

Macerat docelwoy: Macerat 01 i 02, przecedzone, płyn zlany i połączony (ok 60ml), zest z jednej pomarańczy, zest z jednej mandarynki, macerowane 2 dni, odsączone na sitku i przefiltrowane przez filtr do kawy.

3 lis 2018, 12:26