

First Dry Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **32.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.9 kg (69%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.8 kg (19%)	78 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.1%)	55 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- That was my first batch that I've ever brewed, somewhere around of the 2015. Unfortunately, I can't find my journal, so maybe in the future I will expand my notes. Anyway, it wasn't that bad for the first beer, but I wasn't controlling the temperature of the fermentation. In my opinion, the temperature in the fermenting bucket was easily reaching 24-25C. It was over carbonated (I used 4 grams of sugar), but maybe this batch was infected (I couldn't resist to not to open the bucket and to just look at it). Beer foam was almost non existing.

7 gru 2020, 13:30