

Guinness Clone

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **31.8**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (63.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (22.7%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.7%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.35 kg (8%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	WHIRLFLOC	1.2 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-------	-----------	--------

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/210219/guinness-clone>
7 lut 2018, 08:46