

## Guinness Clone Test

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **45.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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 **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (22.2%)	80 %	2
Ziarno	Chocolate Best	0.2 kg (4.4%)	75 %	900
Ziarno	Carafa II Best	0.2 kg (4.4%)	65 %	1100
Płynny ekstrakt	sinamar	0.1 kg (2.2%)	--- %	8000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	5 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.2 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- następnym razem barley roasted i carafa 0,3 kg  
przerwa 68°C - 60 min  
*27 paź 2020, 22:12*