

HCB007 Azmodan 3.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **41.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (68.1%)	79 %	6
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (5.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.6%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (5.3%)	73 %	887
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10.6%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	5.8 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	4 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile