

Hoppy session rye stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **53**
- SRM **40.1**
- 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 **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (39.6%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (22.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (18.9%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (18.9%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	10 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Do chłodzenia dolano 5L wody - ostatecznie ok. 21L gotowego piwa wraz z 95 g/L cukru do refermentacji.
Alkohol: ok. 4,3% obj.
23 maj 2018, 17:16