

Hornindal Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **49**
- SRM **40.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (61%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (4.9%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Cookie	1 kg (12.2%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	BRU-1	30 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 586	30 g	10 min	11 %
Na zimno	Talus	100 g	30 dni	7.9 %
Na zimno	BRU-1	120 g	30 dni	15.7 %
Na zimno	hbc 586	30 g	30 dni	11 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	180 ml	Omega

Notatki

- Chmiel na zimno to chmiel wrzucony hop stand 73 st C
1 kwi 2022, 19:04