

# Irish\_Dry\_Stout\_CarpeCraft\_2017

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **34.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (34.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.5%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (13.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	ziarna kawy (opcjonalnie)	70 g	Fermentacja cicha	8 dni

## Notatki

- Jeśli będzie gęstwa z us-05 to wybierzemy gęstwę, a nie suchą s-04. Poza tym us-05 głębiej odfermentowują a zależy nam wytrawności. Dry stout powinien być wytrawny, dlatego też ustawiłem aż 50 min przerwy maltozowej.

W dodatkach opcjonalnie zamieszczałem ziarna kawy, aby podbić jeszcze aromat w dry stoutzie. Jak na konkurs to czymś musi się to piwo wyróżniać, a w dry stoutzie ciężko czymś zaskoczyć, więc może aromatem kawy?  
*11 wrz 2017, 21:42*