

Irish Stout

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **25.1**
- 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 **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (18.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (5.9%) | 67 % | 900 |
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 3 kg (70.6%) | 83 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (4.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g | 60 min | 5.7 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 15 min | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|-----------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|-----------|--------|-----------|-------|

Notatki

- Profil wody:
 - Ca (wapń) -- 50-75 ppm
 - \- Mg (magnez) -- 0-30 ppm
 - \- Na (sód) -- 0-100 ppm
 - \- Cl (chlorki) -- 50-100 ppm
 - \- SO₄ (siarczany) -- 50-150 ppm
 - \- HCO₃ (dwuwęglany) -- 80-160 ppm

W zasadzie nie trzeba modyfikować.

Pomyśl jeszcze nad temp. fermentacji.
Plan fermentacji ustal. Drożdże podobno szybko fermentują i są neutralne dla piwa

Drożdże starter 1.1l 10 blog - w ilu zadać? Zastanów się
3 kwi 2025, 17:27