

Irish Stout prawie że spalony

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **35**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (81.3%)	80 %	7
Ziarno	jęczmień prażony	0.7 kg (11.4%)	70 %	1050
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.9%)	70 %	4
Ziarno	słód czekoladowy	0.15 kg (2.4%)	80 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	6.6 %

Drożdże

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

Notatki

- Woda miękka (np Primavera)
21 kwi 2025, 17:27