

# JSG Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **32.1**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (82.1%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (7.1%)	55 %	1100
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (3.6%)	60 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

## Notatki

- FERMENTACJA:
  - temp. fermentacji najważniejsza
  - +- najlepsza temp. dla większości piw 18°C
  - chłodzenie styropianowy box 5 cm z wkładami butelek zamrożonych z wodą
  - utrzymywać 16-17 wymieniając wkłady co 8h (+-)
  - pierwsze 3 dni 16, kolejne 3 dni 17, kolejne 18/19
  - przelać do drugiego wiadra (nie napowietrzać)
  - zostawić na 4 dni (jeżeli będzie jeszcze bulgać to na tydzień)

**BUTELKOWANIE:**

- 40g cukru w 300 ml wody i zagotować
  - jak zagotowane zdjąć z palnika i poczekać żeby się ostudziło
  - wlewam do wiadra z kranikiem wodę z cukrem
  - wlewam do wiadra z kranikiem piwo, tak żeby się mieszało
  - łygą pomieszać (nie wirować)
  - odstawić na chwilę
  - rozpuszczam do szklanki oxi łyżeczkę i do butelek
  - w misce obok łyżeczka oxi i szklanka wody i kapsle i na sitko
  - nalewam 5 i odstawiam, nakładam kapsle
  - nie kapslować od razu (żeby powietrze uciekło)
  - kapsluje
  - czekam tydzień (stoi w szafce - w temp. pokojowej - w ciemnym suchym miejscu)
  - do lodówki na dzień
- 25 lip 2024, 19:20*