

# Kiwon - Rye American Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **36.6**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	3 kg (51.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Rye Malt	1 kg (17.2%)	63 %	10
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (6.9%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (6.9%)	20 %	493

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	---------	------------------

## Notatki

- Fermentacja:  
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)  
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:  
Syrop cukrowy na refermentację (110 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:  
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.

Na zdrowie  
7 sie 2017, 02:11