

lumberjack

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **28.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.2 kg (18.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.5%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.9%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.9%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12.3 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Simcoe	60 g	7 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14.38 g	Fermentis

Notatki

- przerwa maltozowa Pale ale, żytni i monachijski cold brew ciemnych sódów 15 min i dodajemy na MO
1 sty 2018, 19:44