

My stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **25.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.6 kg (80.8%)	82 %	6
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.11 kg (3.4%)	55 %	1400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.058 kg (1.8%)	60 %	1100
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.2%)	79 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (3.1%)	70 %	128
Ziarno	Carafa	0.05 kg (1.6%)	70 %	800
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (3.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- zbyt czekoladowy, można by dać więcej słodu palonego
13 sty 2021, 21:35