

Niskoalkoholowy Stout

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **31**
- SRM **26.7**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **80.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 75C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (78.8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (7.6%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (9.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger UK	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Fuggle	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Challenger UK	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggle	10 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Nottingham (high performance ale yeast)	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- Słody palone dodane na 20 minut zacierania.

1 lis 2020, 21:38