

Nocna Wiedźma

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **33.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.8%)	80 %	5
Dodatek	płatki jęczmienne	1 kg (21.3%)	70 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Goldings	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Goldings	30 g	15 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Nocne wiedźmy popularna nazwa 588 Pułku Nocnych Bombowców, złożonego z samych kobiet oddziału Sił Powietrznych ZSRR. Początkowo pułk latał nad południowym odcinkiem frontu od Stalingradu przez Kaukaz aż po Krym. W 1944 r. Pułk został przeniesiony na środkowy odcinek frontu i brał udział w walkach nad Polską m.in. nad Białymstokiem.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

29 mar 2016, 15:40