

Okopcony

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **26.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (26.8%)	80 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.1%)	55 %	1000
Ziarno	Żyto	0.4 kg (7.1%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11.6 %

Drożdże

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

Notatki

- Wydajność znowu mnie zaskoczyła , gęstość przed gotowaniem 13*brx , trzeba było dolać wody do 11*brix.
31 paź 2017, 17:48