

ORANGEFARMHOUSESTOUT

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **25**
- SRM **36.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytmi	3 kg (29.7%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (19.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	45 g	40 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	400 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- 14.01

k*rwa jak się to nie chce filtrować :-)

21.01

Fermentowane w 35 stopniach. W trzy dni zeszło z 19 blg do 6blg i przez kolejne 4 dni ani drgnęło, więc teraz idzie na cichą z ziarnami kakaowca. Póki co paloność, gorzka czekoladowość i mimo wszystko umiarkowanie pasujący aromat kveikowy. Spodziewałem się czegoś lepszego, ale zobaczymy co będzie dalej.

14 sty 2018, 18:17