

## Pierwszy Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **36.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (67.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (9.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (9.6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Przy fermentacji podzielenie piwa na pół, do jednej warki dodać śliwki suszone wędzone i cynamon, drugą część zostawić bez zmian

11 lip 2022, 15:56