

Sadza

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **31.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1.7 kg (23.6%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.7 kg (9.7%)	74 %	788
Ziarno	Żytni czekoladowy	0.3 kg (4.2%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	6.8 %

Notatki

- Palony jęczmień dodany na drugą przerwę.
20 wrz 2023, 15:08