

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