

Shadow Stoutrooper

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **62.4**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (50%)	80 %	8
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Caraaroma (Weyermann)	0.3 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.3 kg (7.5%)	65.2 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa Special II	0.2 kg (5%)	65 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony (Castle)	0.2 kg (5%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Centennial	15 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	75 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Jęczmień Palony pod koniec przerwy w 72 stopniach.
20 kwi 2017, 12:42