

Sharp Peppers Stout

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **46.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (77.5%)	80 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (15.5%)	55 %	985
Ziarno	Słód Coffee Light Castle Malting	0.2 kg (3.1%)	74 %	250
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (3.9%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	15 g	70 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	15 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	15 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	15 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	15 g	20 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	15 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	10 g	0 min	8.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Papryka suszona	65 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Dodatek jeszcze do przemyślenia.
1 wrz 2017, 17:45