

Smoked Dry Stout

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **23.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	0.7 kg (18.4%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.7 kg (18.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.7 kg (18.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.35 kg (9.2%)	73 %	80
Ziarno	Carafa	0.18 kg (4.7%)	70 %	664
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy amber	1 kg (26.2%)	80 %	225
Ziarno	Melano Light Castle Malting	0.18 kg (4.7%)	81 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
Gęstwa zebrana po fermentacji bittera				

Notatki

- Wody wysłodkowe po Smoked RIS + dodany 1 kg ekstraktu słodowego
1 lut 2023, 22:40